

PATRIMONIO CULTURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: Tejiendo relaciones en  
torno a las cocinas tradicionales guayatunas

OLGA JUDIT GARCÍA MOLANO

Autora

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN  
MAESTRÍA EN PATRIMONIO CULTURAL  
TUNJA  
2017



PATRIMONIO CULTURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: Tejiendo relaciones en  
torno a las cocinas tradicionales guayatunas

OLGA JUDIT GARCÍA MOLANO

Autora

NOHORA ELISABETH ALFONSO BERNAL

Doctora en Ciencias de la Educación

Directora

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

MAESTRÍA EN PATRIMONIO CULTURAL

TUNJA

2017



Nota de aceptación

---

---

---

---

---

Firma del presidente del jurado

---

Firma del jurado

---

Firma del jurado

Tunja, junio 10 de 2017



**Muisuata**  
Grupo de investigación para la Animación Cultural



## Dedicatoria

Luis Adolfo, nos encontramos nuevamente en el camino de la vida cuando estaba tejiendo este proyecto, tú has sido el motor que me impulsa, la luz que me acompaña, eres la hebra que faltaba en el tejido de mis sueños. Contigo estoy completa y espero unir en un solo tejido de sueños nuestras vidas.

## Tabla de Contenido

<b>Agradecimientos.....</b>	<b>VIII</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>1</b>
<b>Capítulo I. Seguridad alimentaria y cocinas tradicionales .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Aproximación Conceptual al patrimonio cultural y la seguridad alimentaria .....</b>	<b>5</b>
1.1 Del patrimonio cultural a la seguridad alimentaria .....	5
1.2 Cocinas tradicionales como manifestación de la cultura alimentaria.....	9
1.3 Aspectos metodológicos .....	12
<b>Capítulo II: El territorio .....</b>	<b>20</b>
2.1 Guayatá territorio de Cajuches .....	20
2.2 La comunidad de Chitavita: Somos los torcelazos .....	24
2.3 Relaciones sociales en la vereda.....	35
<b>Capítulo III. Relaciones que se tejen en torno a las cocinas tradicionales guayatunas y la seguridad alimentaria.....</b>	<b>41</b>
3.1 Los ciclos productivos y la seguridad alimentaria .....	45
3.1.1 Deterioro y crisis de las economías campesinas.....	45
3.1.2 Clima y Crisis agrícola: su relación con la seguridad alimentaria .....	47
3.1.3 Deterioro de la economía campesina por envejecimiento.....	52
3.1.4 Cambios en la propiedad y uso del suelo.....	55
3.1.5 Migración de la población campesina a las ciudades .....	58
3.2 Los ciclos festivos y la cocina tradicional.....	63
3.2.2 Entre cosechas y fiestas: las cocinas tradicionales Guayatunas .....	69
3.2.3 Atributos de las cocinas tradicionales guayatunas: una valoración desde la comunidad.....	89
<b>Capítulo IV: Cocinas tradicionales guayatunas un patrimonio en declive .....</b>	<b>96</b>
4.1 Calendario de cocinas tradicionales guayatunas.....	101
<b>Epílogo: Tejido de reflexiones .....</b>	<b>133</b>
<b>Glosario.....</b>	<b>137</b>
<b>Referencias.....</b>	<b>139</b>

## Listado de Figuras

Figura 1. Metodología desarrollada	13
Figura 2. Comunidad de Chitavita	16
Figura 3. Matriz Red de relaciones	19
Figura 4. Mapa de Boyacá, resaltando la provincia de oriente y especialmente el municipio de Guayatá	21
Figura 5. División territorial Guayatá, resaltando la vereda de Chitavita	26
Figura 6. Fotografía Comunidad académica escuela de Chitavita	30
Figura 7. Fotografía Jardín casa de habitación vereda Chitavita	32
Figura 8. Principales actividades económicas de la vereda	34
Figura 9. Relaciones sociales que se desarrollan en la vereda	41
Figura 10. Categorías emergentes Ciclos productivos-seguridad alimentaria	44
Figura 11. Categorías emergentes Ciclos festivos- cocinas tradicionales	45
Figura 12. Afectación de la cosecha por el clima	52
Figura 13. Hogares unipersonales	55
Figura 14. Nuevos usos del suelo	58
Figura 15. Sus recetas	69
Figura 16. La cosecha y sus cocinas tradicionales	70
Figura 17. La fiesta para agradecer	77
Figura 18. Actividades de la Fiesta de san Isidro Labrador	84
Figura 19. Actividades Bazar día de la Raza	89
Figura 20. Valoración de las cocinas tradicionales	91
Figura 21. Valoración desde la familia campesina	96
Figura 22. Valoración desde la tradición	98
Figura 23. Valoración desde la comensalidad	99
Figura 24. Calendario de Cocinas tradicionales Guayatunas	103
	132

## Listado de Tablas

Tabla 1. Calendario de Festividades que celebra la comunidad Guayatuna.....	69
---	----

## Agradecimientos

*A los torcelazos*, en primera instancia, quiero agradecer a la comunidad de Chitavita, pues sin lugar a dudas este trabajo de investigación fue posible gracias a su generosidad para compartirme sus experiencias y saberes. Ellos, con su altruismo me acogieron en sus hogares aún sin conocerme, permitiéndome compartir no sólo sus espacios y su cotidianidad sino que me invitaron a hacer parte de sus festividades, transmitiéndome espléndidamente sus saberes en torno a cocinas tradicionales, cultivos e historia, aportando en cada día que compartí con ellos una enseñanza que queda plasmada en este trabajo. Sea este el espacio para agradecer a Don Miguel Sandoval, su madre Doña Esther, Don Pablo y Doña Felisa, Don Campo Elías y Doña Aurora Gutiérrez, Don Fabio Roa y su esposa Aurora Guerrero, a la profesora Martha Pirateque, Doña Martha Novoa, Don Segundo Díaz y su señora madre Doña Fidela, Fredy Cárdenas, Fader Ruíz y Benjamín Piñeres, quienes me abrieron la puerta de su casa y compartieron sus experiencias e historias.

*A la profesora Aurora Carvajal*, por su gran generosidad al momento de contar la historia de Guayatá; ella a través de un relato vivido me llevó a entender las transformaciones dadas en este territorio, antes y después de la represa. Sus nexos con la vereda de Chitavita, sus conocimientos de los cultivos, así como sus cocinas tradicionales enriquecieron ampliamente este ejercicio investigativo.

*A Don Rafael y Doña Nina*, Chitaviteños por adopción y convicción; me acogieron en su casa y fueron esa puerta que se fue abriendo para conocer a cada una de las personas con quienes me relacioné durante el desarrollo de este proyecto. Me compartieron sus sueños, sus historias, sus anhelos, a ellos no sólo mis agradecimientos, sino toda mi admiración y respeto.





*A la comunidad Guayatuna,* a todas y cada una de las personas con quien hablé en los diferentes escenarios del pueblo, gracias por su tiempo y su disposición por la información que me brindaron.

*A Monika Therrien, German Ferro y Yolanda Sierra,* maestros en todo el sentido de la palabra, ellos marcaron mi vida en este proceso de aprendizaje, gracias por la manera copiosa con que comparten su conocimiento. Los admiro profundamente como personas, académicos e investigadores.

*A Nohora Elisabeth Alfonso* directora del trabajo de maestría, mi maestra desde el pregrado, ella abrió su corazón a mi llegada como su colega y me invitó a compartir esa experiencia maravillosa de *labrar sueños* como una integrante del grupo de investigación MUISUATA

*A mi familia,* quienes siempre me han acompañado, animado y compartido mis sueños. A ustedes que me han visto crecer como profesional y como persona, quienes siempre han tenido la palabra precisa, el consejo claro en el momento oportuno y el tiempo para dedicarme.

*A María Fernanda y Ángela Constanza,* que materializaron mi sueño en un diseño de sabores, colores y olores plasmado en un calendario con el que pretendo devolver a los torcelazos todo su saber, generosidad y hospitalidad.



## Introducción

Este ejercicio de investigación, nace del amor que me inculcaron mi madre y mis abuelas por la cocina, desde la niñez, a su lado fui aprendiendo las recetas y técnicas empleadas en la preparación de diversos platos, tanto de las comidas diarias, como de aquellos platos especiales que solo se preparaban en ocasiones particulares como las fiestas familiares o en épocas, como navidad y semana santa.

Es así, como surge la idea de estudiar las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria en Guayatá, en un principio con la intención de reconstruir y recuperar esos saberes culinarios, pero en el transcurso de la maestría fue cambiando, se enriqueció con nuevos conceptos como cultura, comunidad, territorio, identidad y saberes. Y de ahí fue surgiendo el propósito de estudiar el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria de una comunidad, pero visto a través de sus cocinas tradicionales. La idea final se consolida a partir del trabajo de campo, pues es allí, donde surgen las relaciones que teje la comunidad en torno a sus cocinas tradicionales y su seguridad alimentaria.

Explorar en el territorio de una comunidad en busca de su identidad culinaria, me llevó a conocer esa amalgama de relaciones que se formaron, fruto de la unión de diversos actores que el destino juntó en un mismo territorio, la vereda Chitavita del municipio de Guayatá-Boyacá donde caminé durante varias semanas, bajo la calidez del sol, la brisa fresca que baja de la montaña y el aroma dulce de las parcelas de caña que se une a los árboles de palo de cruz que adornan el paisaje. Unas veces por los *pie de huella*<sup>1</sup> que la comunidad ha construido, otras por los senderos que se han formado por el diario trasegar en las labores del campo, o de camino al casco urbano del municipio, por la vía principal. Siempre acompañada por Catalina y en algunas ocasiones también por Alejandra, mis dos

<sup>1</sup> Pie de huella: forma como la comunidad designa los caminos veredales que han intervenido para pavimentar y hacer más fácil el acceso peatonal y vehicular a las fincas de las veredas.

compañeras en este viaje de conocimientos que significó el habitar la vereda junto a cada una de las personas que nos abrieron las puertas de sus casas, brindándonos acogida, compartiendo conocimientos y permitiéndonos integrarnos a su cotidianidad.

Fui descubriendo, cómo en un territorio se integran personas de diferentes procedencias, niveles culturales, hábitos y costumbres, esas diferencias han enriquecido sus relaciones sociales, fortaleciéndolos como una comunidad activa, participativa, que sobresale y es un referente de organización para los demás en el pueblo.

Se identifica su cultura alimentaria, formada a lo largo de su historia como comunidad, que ha sufrido transformaciones por las afectaciones en el clima, medio ambiente y capacidad de trabajo de las personas que habitan en Chitavita, así como su organización social, las migraciones, los cambios en la propiedad y uso del suelo, pero que se fortalece desde sus rituales y sus hábitos alimenticios.

Este proyecto de investigación, evidenció como las relaciones que se tejen alrededor de los ciclos productivos y los ciclos festivos, se fortalecen por unos hábitos de consumo; pero si estos se rompen, entonces desaparecerán sus cocinas tradicionales y se afectará por ende su seguridad alimentaria.

Es por esto, que el objetivo general de esta investigación fue el de analizar las relaciones que emergen entre las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria y sus procesos de transformación en la comunidad guayatuna.

Para poder alcanzar este objetivo general se plantean tres objetivos específicos; el *primero*; es caracterizar la comunidad guayatuna desde sus cocinas tradicionales y su seguridad alimentaria, con el fin de determinar esos rasgos que los identifican culturalmente. El *segundo*, establecer los vínculos que emergen y se tejen en la comunidad guayatuna en torno a las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria; y *tercero* diseñar una estrategia pedagógica de divulgación de las cocinas tradicionales patrimonio cultural guayatuno, para su apropiación, visibilización y puesta en valor.

El informe de la investigación está estructurado en cuatro capítulos. Un *primer capítulo*, compete al marco conceptual y metodológico, planteando la idea de patrimonio



cultural desde las cocinas tradicionales y la relación que une estos términos con la seguridad alimentaria. En el marco metodológico se presenta el enfoque, el tipo de investigación etnográfico y las estrategias de campo a través del cual se hizo más fácil comprender el territorio y la comunidad que lo habita.

El *segundo capítulo*, presenta el territorio desde tres escenarios. Uno titulado: *Guayatá Territorio de Cajuches*, en donde se enmarca el contexto geográfico por cuanto su ubicación y características permiten comprender mejor los procesos culturales y sociales que allí se desarrollan. Dos denominado: *La Comunidad de Chitavita, Somos los torcelazos*, y en él, se presenta la caracterización de la comunidad. Se identifican sus rasgos socioculturales, las diversas formas como ocupan su tiempo libre, la manera como se proveen el sustento, así como parte de su historia y el devenir de su vida cotidiana. De igual manera, la forma como se han transformado sus procesos culturales, bien sea por influencias externas, o por las diferentes circunstancias que rodean la vida de los Guayatunos. Y tres el de *Las relaciones sociales en la vereda*, vistas a través de los *lazos familiares* trenzados por sus habitantes, en donde el *sentido de hospitalidad* y la *afectividad* son rasgos que hacen evidentes en su trato con los demás y que resaltan una *identidad cultural* que los une y distingue como comunidad.

En el *tercer capítulo*, se hace un análisis de las categorías que emergieron fruto del trabajo etnográfico y de campo, en las que se identifica una red de relaciones que la comunidad ha tejido en torno a sus cocinas tradicionales y cómo a través de éstas se garantiza en cierta forma su seguridad alimentaria. Desde los ciclos productivos y la seguridad alimentaria se muestran las transformaciones que se están presentando en su cultura, especialmente en la población más joven. Analizando los cambios en la relación producción-alimentación desde aspectos como: el deterioro y crisis de las economías campesinas; las migraciones; las transformaciones en la propiedad y uso el suelo. Siendo estos factores los que mayor impacto negativo tienen en la relación entre el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria, según se pudo identificar. Al mismo tiempo se revisa la incidencia de sus ciclos festivos, pues en Guayatá, las fiestas marcan el espacio social y están íntimamente ligados con los ciclos productivos a través de sus cocinas tradicionales, donde se hacen evidentes los cambios que se están dando en sus hábitos alimenticios. En

esta comunidad la fiesta es también el escenario donde expresan su cultura alimentaria, por tanto se presentan aquí dos de sus festividades más representativas: La fiesta en honor a san Isidro Labrador y la Fiesta del día de la Raza, esta última fue adoptada por los Chitaviteños como el día de su vereda. Finaliza este capítulo con la valoración que da la comunidad a sus cocinas tradicionales, presentada desde atributos como la familia campesina, la tradición y la comensalidad, mostrando la dimensión política en que estos elementos se constituyen como forma de visibilización y reconocimiento de derechos sociales y culturales de la comunidad.

En el *cuarto capítulo*, se analizan los riesgos y amenazas de las cocinas tradicionales guayatunas, así como posibles formas de salvaguardia de esta manifestación. Este capítulo está orientado a promover el conocimiento de los saberes de sus cocinas tradicionales como un aporte para su apropiación, visibilización y puesta en valor por parte de las nuevas generaciones. Y como un homenaje a sus poseedores y también a aquellas personas que han contribuido a su preservación.

Por medio de un calendario, que plasma algunos de los platos de sus cocinas tradicionales entreverados en sus ciclos festivos y ciclos productivos, busco captar la atención de los niños, jóvenes, mayores Guayatunos y foráneos que se han enraizado en Guayatá, para que retomen este saber, con el que se han identificado a lo largo de su historia, pero que hoy está en una posible decadencia.

Cabe aclarar, que este proyecto hace parte del proyecto marco inter institucional SGI 1603 “Turismo Cultural y Patrimonio: Una Reflexión Crítica a las experiencias de México y Colombia” (2016) presentado por el Grupo de Investigación para la Animación Cultural Muisuata de la Escuela de Administración Turística y Hotelera de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y el Centro de Estudios Turísticos CIETUR de la Universidad Autónoma del estado de México; inscrito en las líneas de investigación Turismo, Cultura y Región (Muisuata) y Estudio socioculturales y Económicos-Administrativos de Turismo (CIETUR) .



## Capítulo I. Seguridad alimentaria y cocinas tradicionales

### 1. Aproximación Conceptual al patrimonio cultural y la seguridad alimentaria

Se plantean las perspectivas conceptuales desde las que abordo el patrimonio cultural en su manifestación de las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria.

**1.1 Del patrimonio cultural a la seguridad alimentaria.** La identificación de los saberes de las cocinas tradicionales en Guayatá, entendidos estos, como conjunto de conocimientos y prácticas culinarias, permite conocer las características de la vida social, económica y productiva de una comunidad, así mismo evidencia la manera en que las cocinas tradicionales se vinculan a la producción, a las formas de obtención de los productos y por ende su consumo. Son los campesinos, quienes garantizan la seguridad alimentaria en su comunidad, mediante sus saberes y prácticas tradicionales heredadas, las que se relacionan con el uso de la biodiversidad, de las especies vegetales apropiadas para la agricultura y la medicina.

Se abordan entonces, el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria desde las cocinas tradicionales como teorías principales en este ejercicio de investigación en la comunidad Guayatuna.

En la conciencia colectiva de una comunidad, la noción de patrimonio como una representación social es entendido por el común de las personas como las cosas heredadas, bien sea aquellos objetos materiales, o esos saberes que se nos han transmitido por generaciones.

Sin embargo el patrimonio es mucho más que eso, es:

Un proceso cultural que tiene que ver con la negociación de la memoria, la



identidad y el sentido de lugar. Es un proceso activo de recordar, olvidar y conmemorar que se implementa para ayudar a navegar y mediar el cambio cultural y social, así como temas sociales y políticos contemporáneos. (Smith, 2011, p. 42)

En concordancia, la dimensión política del patrimonio tiene que ver con su carácter de negociación, entendido este como un proceso de mediación o intercambio “en el que una diversidad de agentes negocian posiciones de valor e interés sobre lo que es o no es digno de conservación y estudio” (Cruces, 1998, p.80). Dado que para una comunidad el patrimonio es el reflejo de sus raíces, sus procesos históricos y su realidad actual, estas, las comunidades les otorgan un valor simbólico a sus prácticas culturales, pues son ellos quienes las viven y las construyen.

Las cocinas tradicionales hacen parte del patrimonio cultural de una comunidad, son una forma de representación social ante los otros, así como lo son también, las festividades, las danzas, los rituales, los cantos, las técnicas, los saberes. Por lo tanto, la alimentación es un hecho social a partir del cual se puede definir una comunidad, en tal sentido, como lo plantea Aguirre (2007), conocer y comprender como se garantizan su “derecho [...] a tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente” (p.14); desde los escenarios culturales, sociales y geográficos en que se desenvuelven, lleva a conocer como se garantizan su seguridad alimentaria.

Por tanto, se puede afirmar que una comunidad satisface la necesidad básica de alimentarse, mediante el consumo de aquellos alimentos con los que se identifica culturalmente, en cierta forma así garantiza su seguridad alimentaria. Entonces como lo expone Carrasco (2008), la seguridad alimentaria “hace parte del sistema sociocultural de la alimentación contemporánea con una dimensión<sup>2</sup> estructural y una dimensión simbólica”

---

<sup>2</sup> Se reconocen cuatro dimensiones para alcanzar los objetivos de la seguridad alimentaria: la *disponibilidad de alimentos*, es decir la existencia de cantidades suficientes de alimentos con la calidad adecuada. El *acceso a los alimentos*, considerado como el acceso de las personas a los recursos adecuados para adquirir los alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. La *utilización* biológica de los alimentos para lograr un estado de bienestar nutricional en que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Y, por último, la *estabilidad*, entendida como la garantía de toda persona a tener alimentos adecuados en todo momento, acorde con sus preferencias culturales.

(p. 39).

Es decir, la seguridad alimentaria es una condición que refiere una realidad en la que conviven múltiples formas de comprender la alimentación y los problemas alimentarios, por tanto, la forma como se conciba el termino de seguridad alimentaria depende de las circunstancias de desarrollo económico y social de cada entorno. Sin embargo el termino mantiene su “connotación preventiva, provisoria y tutelar del derecho a la alimentación” (Carrasco, 2008, p.43).

El concepto de seguridad alimentaria ha evolucionado, si bien es cierto, antes se concebía como asegurar el aprovisionamiento, actualmente es entendida como: “consumo de alimentos libres de riesgo para la salud” (Meléndez y Sandoval, 2008, p.13). Así mismo hoy la preocupación converge en torno a las características de los alimentos y las condiciones de consumo.

La seguridad alimentaria se asume, en este, como el derecho de los pueblos a producir sus alimentos respetando la identidad cultural y la diversidad de los modos de producción, de consumo y la comercialización agropecuaria, fortaleciendo los mercados locales, de tal manera que puedan tener acceso a unos alimentos en cantidades suficientes que les permitan desarrollar una vida sana, mediante el aprovechamiento de sus propios recursos soportado desde lo ambiental, económico y social. Es decir, a partir de la realidad alimentaria de la población y de ese conjunto de circunstancias que determina el desarrollo económico del país.

No es posible desligar entonces la cultura alimentaria de un pueblo como parte de su patrimonio cultural, de sus procesos de producción, de las formas como se provee los alimentos; es decir que su patrimonio culinario y su seguridad alimentaria van unidos. Una comunidad campesina a través del oficio de sus cocinas tradicionales, alrededor de sus cultivos de pan coger, las pequeñas huertas caseras y la crianza de animales domésticos, se garantiza su propia seguridad alimentaria.

A partir de este escenario, el patrimonio cultural, las cocinas tradicionales y la





seguridad alimentaria, constituyen los ejes para interpretar la manifestación de la cultura alimentaria de la comunidad de Chitavita, donde el territorio de la vereda es el espacio donde se entrelazan.

Entendido el territorio como una construcción social, allí donde la comunidad de Chitavita crea y recrea la vida cultural, social, política y organizacional. El territorio como imaginario colectivo soportado en un modelo económico productivo. Ferro (2009) lo define:

Como unidades mínimas de producción y creación de paisajes, trabajan permanentemente en diálogo, negociación o disputa con el paisaje cultural dominante. Los territorios reescriben permanentemente y en ritmos diversos permaneciendo las huellas, generando olvidos, afirmando, impugnando, modificando, destruyendo para configurar en una actividad incesante nuevos paisajes culturales. (p.37)

El territorio, entonces será ese relato construido, que me va a permitir develar esos sistemas de producción de realidades a partir de unas relaciones sociales de la comunidad de Chitavita, que se organiza en él, ejerce una soberanía, desde lo económico, cultural, social, ambiental, político y religioso.

En consonancia con lo anterior, se trata de reconocer en las cocinas tradicionales la forma como una comunidad se garantiza su seguridad alimentaria. Para ello más que analizar los aspectos nutricionales de su alimentación, se busca desde la observación participante y de las vivencias en el territorio entender las afectaciones que esta puede sufrir si decae o desaparece su patrimonio cultural- cocinas tradicionales, pues este debe ser como lo propone Prats (2005) “un foro de la memoria, en toda su complejidad”, que sirva como escenario de reflexión donde la comunidad “partiendo de las preocupaciones y retos del presente, reflexione sobre el pasado, para proyectar, participativamente el futuro” .(p.32)

**1.2 Cocinas tradicionales como manifestación de la cultura alimentaria.** La cultura es un proceso activo donde las comunidades construyen significados, que les permiten definir su identidad, es decir es la forma como asocian objetos, acciones, acontecimientos a un signo que les posibilita evocarlo. La cultura adquiere formas diversas en el tiempo y el espacio y es por medio del patrimonio como se manifiesta a través de las diferentes expresiones y manifestaciones culturales.

Ciertamente si se revisa la importancia de los alimentos en la vida de los seres humanos, es claro que son vitales para la continuidad de una sociedad y el desarrollo de su cultura. A través de los alimentos las comunidades simbolizan sus creencias y tradiciones así como sus intercambios culturales. En tal sentido, una comunidad se puede definir por su cultura alimentaria, de acuerdo con Steward (1973) (citado por Camou 2008)

Aquello que tiene que ver con las actividades destinadas a la producción de la vida misma, a las prácticas culturales relacionadas con la alimentación, las de recolección, siembra, pastoreo, transformación, almacenamiento, cocción y rituales de acompañamiento, creencias, convicciones, gustos, tabúes o prescripciones; y eso se debe entender en el contexto de una determinada geografía y ecología que proveen de recursos, condicionantes, limitantes y ventajas al grupo asentado ahí, y que influyen de manera privilegiada en el diseño de su dieta.(p.30)

La cultura alimentaria como esa herencia social está ligada a un territorio, al lugar en que se nace, en la comunidad en que se crece, a un tiempo y espacio determinados. Por medio de los ritos y prácticas que se desarrollan en torno a la preparación y consumo de los alimentos, las comunidades generan espacios de cohesión, en los que desarrollan procesos culturales a través de sus fiestas, saberes, costumbres, rituales, reglas, de todo aquello que hace parte de lo cotidiano, es decir, las cocinas tradicionales, son una “invención y construcción social” (Prats, 1998, p.63).

Es así, como las cocinas tradicionales han estado presentes en la evolución cultural de las comunidades, se transmiten por la riqueza colectiva de su memoria, a través de sus transformaciones sociales y culturales, pero no sólo de su pasado, también de su presente y

por ende de su futuro.

El ser humano satisface una necesidad a través de sus prácticas alimentarias socioculturales como lo son sus cocinas tradicionales, puesto que las “necesita para vivir y por tanto, es un patrimonio que se hereda pero se usa y en ese proceso se transforma, hay sistemas y elementos que se innovan total o parcialmente, otros que caen en desuso o adquieren nuevas funciones y significado etc.” (Prats, 1998, p.73).

En concordancia, es en las cocinas tradicionales donde se ve reflejada la historia social y familiar de las comunidades y en este sentido no son ajenas a los cambios que surgen en el ámbito social, político y económico de las mismas. Estas son un espacio donde la presencia femenina es fundamental, son ellas, las mujeres, quienes transmiten estéticas particulares, así como la relación de estas prácticas culinarias con la cosmovisión, la salud, las festividades familiares o comunitarias y las celebraciones rituales o religiosas. De la misma manera, las cocinas tradicionales se expresan no sólo en el entorno familiar, también en las plazas de mercado y los mercados campesinos.

En torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los métodos de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los utensilios, su uso y los modos de compartir la mesa. Por lo tanto, “el momento de compartir la comida es un momento privilegiado de la reproducción física y social de los individuos y los grupos” (Aguirre, 2007, p.2). De ahí que se pueda afirmar que el gusto por la comida se forme en el hogar, desde la infancia, es en este escenario (al momento de las comidas) en el que se generan procesos de cohesión social, se aprenden reglas, normas, hábitos, costumbres, que permanecerán como parte de la identidad alimentaria de cada persona. En este sentido, Aguirre (2007) considera que “cambiar la manera de comer de un sujeto, sus “hábitos” puede ser fácil o difícil de acuerdo a la posición subjetiva frente a las relaciones económicas, sociales y simbólicas con que construye su identidad” (p.3).

Por lo tanto, una comunidad define que es aquello con lo cual se identifica y por qué lo identifica, ese proceso de identificarse con algo se transmite en ejercicios de



encuentros sociales en los que la memoria es el principal actor. Es así como los saberes culinarios a lo largo de la historia se han transmitido, transformado, heredado de una generación a otra.

Toda comunidad desarrolla su propio sistema culinario, la preparación de los alimentos está asociada a los conocimientos y técnicas culinarias, las herramientas, los muebles, medios y utensilios empleados en la elaboración de los alimentos, las tradiciones artesanales, la organización y disposición de la cocina en el hábitat, la salud alimentaria y las otras manifestaciones asociadas a estos saberes.

Es así, como las transformaciones que se van generando en las prácticas culturales de la comunidad de Chitavita relacionadas con la alimentación, tienen que ver con la dificultad que presentan actualmente las economías campesinas, el deterioro del medio ambiente que ha generado pérdida de especies vegetales y animales, los desplazamientos de las poblaciones rurales a las ciudades, lo que conlleva cambios culturales; el envejecimiento de la población y por ende la pérdida de estos saberes. De ahí la importancia de revitalizar esos procesos de la cultura culinaria inmersos en sus cocinas tradicionales, como un aporte para que esta comunidad se garantice su seguridad alimentaria y no se pierda este patrimonio a través del cual, han generado lazos de identidad y fraternidad.



**1.3 Aspectos metodológicos.** El presente estudio privilegió el enfoque cualitativo, en busca de profundizar y analizar los conocimientos y valores que comparte un grupo de personas que habitan un mismo territorio. Para el análisis propuesto sobre las relaciones que se tejen en torno a las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria, fue seleccionado el municipio de Guayatá, más específicamente la vereda de Chitavita<sup>3</sup>, por su participación comprometida en los procesos comunitarios impulsados por el Grupo de Investigación para la Animación Cultural Muisuata y por la facilidad de acceder al contacto directo con la comunidad que la habita, dada la cercanía con el director del Gal Valletenzano<sup>4</sup> - Mario Barreto.

A continuación se presenta en la figura 1 la Metodología desarrollada durante la investigación

<sup>3</sup> Los habitantes de la Vereda Chivata, han participado en los procesos de investigación impulsados por el Grupo de Investigación para la Animación Cultural Muisuata de la Escuela de Administración Turística y Hotelera de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, específicamente en el “Programa de la Trenza del Valle de Tenza”, derivado del proyecto titulado “Integración de la cadena de valor del ecoturismo del Valle de Tenza como un aporte a la cohesión social, la generación de empleo y la reactivación económica desde el desarrollo humano”, realizado en el marco del proyecto de Desarrollo Económico Local para Colombia DELCO, en convenio con la Unión Europea, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, La Gobernación de Boyacá, La Corporación Autónoma Regional de Chivor – CORPOCHIVOR, los municipios de Campohermoso, Guayatá, Pachavita, Sutatenza y Santa María durante los años 2009 y 2011.

<sup>4</sup> Gal Valletenzano es una corporación de economía privada y participación mixta, sin ánimo de lucro. Tiene ámbito territorial en la región del Valle de Tenza y las áreas de influencia de los departamentos de Boyacá, Cundinamarca y Casanare, con domicilio principal en el municipio de Guayatá departamento de Boyacá, República de Colombia

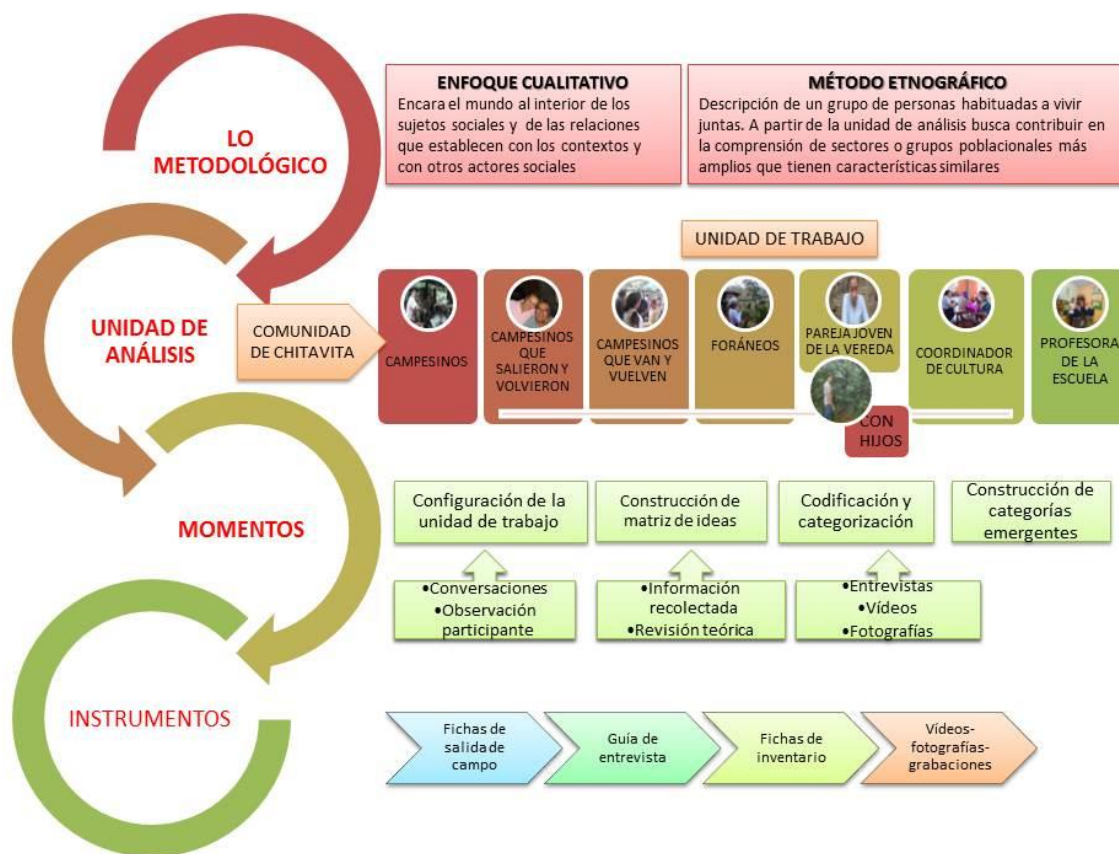


Figura 1. Metodología desarrollada. García, O. (2017)

Para el estudio de esta comunidad, se asumió la metodología etnográfica, dado que es “la descripción del estilo de vida de un grupo de personas habituadas a vivir juntas [...] cuyas relaciones estén reguladas por la costumbre o por ciertos derechos y obligaciones recíprocos” (Martínez, 2000, p.27).

Es así, como la población de la vereda de Chitavita se conforma como la unidad de análisis. El estudio de esta vereda se basa en información de primera mano la que se fue obteniendo en varias visitas con permanencia de cuatro a seis días seguidos por visita, a través de una combinación de técnicas de recolección de información.

La investigación se desarrolló en cuatro momentos que se presentan a continuación:

El primer momento, configurar la unidad de trabajo, el contacto inicial se estableció

mediante *Conversaciones*, esta fue la puerta para conocer, entrar en confianza con los habitantes de la vereda, dado que la conversación es “la acción cooperativa a través de la cual los miembros de un colectivo reducen la incertidumbre, coordinan las acciones que aseguran la convivencia, consolidando identidad y pertinencia” (Villalta Pauca, 2009, p.223). Fue así, por medio de la conversación que se generaron espacios para entrar en la siguiente técnica empleada *Observación participante*, ya que esta permite “aprender a cerca de las actividades de las personas en estudio en el escenario natural a través de la observación y participando en sus actividades” (DeWalt & DeWalt 2002 citados por Kawulich 2005)

Por ello se consideró que la *observación participante* era una aproximación apropiada, particularmente en diferentes escenarios como lo son las casas de habitación de algunas personas de la vereda, en las que fue posible evidenciar su modo de vida, costumbres alimenticias, así como las relaciones con sus vecinos, de la misma manera, la participación en las fiestas de celebración del Día de la Raza, la fiesta en honor a San Isidro Labrador, así como los Aguinaldos y tener el privilegio de aprender con algunos chitaviteños las formas de preparación de sus alimentos especialmente aquellos que suelen consumir en días especiales como lo son las celebraciones antes mencionadas.

Este contacto directo generó un acercamiento y una confianza que posibilitó que ellos, los habitantes de la vereda, abrieran las puertas de sus casas para recibirme y hablar más en profundidad sobre diferentes temas. En este escenario se desarrollaron: *Entrevistas abiertas*; puesto que “constituyen el fluir natural, espontaneo y profundo de las vivencias y recuerdos de una persona mediante la presencia y estímulo de otra que investiga, quien logra, a través de esta descripción, captar toda la riqueza de sus diversos significados” (Fernández, 2001, p.15). Estas entrevistas, las realicé no sólo a personas de la vereda sino también, entre algunos habitantes en el casco urbano. En total fueron 19 entrevistas todas en relación a las transformaciones de los ciclos de cultivo, afectación de la población desde la construcción de la represa de Chivor, sus hábitos alimenticios, sus fiestas, las relaciones en la vereda, la migración de sus habitantes y el problema de envejecimiento de la comunidad. De estas entrevistas, tres se realizaron a personas que no viven en la vereda, pero que facilitaron entender un poco como se visualiza la comunidad desde una óptica





diferente a la propia. En este sentido, se conversó con Fredy Cárdenas coordinador de Cultura del municipio, con el Ingeniero Fader Ruíz, un guayatuno que vive en Bogotá, pero regresa frecuentemente a visitar a su familia y a la profesora Aurora Carvajal, quizá una de las personas que más sabe de la historia de Guayatá y el Valle de Tenza y que tiene un fuerte lazo con la vereda Chitavita ya que su abuela era oriunda de allí.

Las otras entrevistas se realizaron a personas que habitan la vereda, incluidas la profesora de la escuela, Martha Pirateque, aclarando que ella vive en el casco urbano del municipio, pero su labor docente y de contacto permanente no solo con los niños, sino con la comunidad permitió conocer de cerca las afectaciones que se viven actualmente por la disminución de la población infantil. Así mismo se entrevistó a Anita Rubiano habitante de la vereda, persona encargada de preparar los alimentos en la escuela. Este diálogo permitió evidenciar qué comen los niños en la escuela y de qué manera este aspecto está afectando la comensalidad de las familias. En la figura 2 se presentan los rostros de varios habitantes de la vereda de Chitavita:





Figura 2. Comunidad de Chitavita. García, O. (2017)

Cabe resaltar lo afortunada que fui al ser recibida desde mi segunda visita en una de las casas de habitación de una familia de la vereda, allí, Don Rafael Rojas y doña Nina Pizarro, me brindaron alojamiento y permitieron compartiera sus espacios, situación que facilitó el contacto con el mayor número de personas de la vereda, así como un mayor conocimiento del territorio.

Fueron entrevistados también, don Miguel Sandoval presidente de la Junta de acción Comunal de la Vereda y su señora madre doña Esther Sandoval, los esposos Aurora Gutiérrez y Campo Elías Gutiérrez, Pablo Montenegro y su señora Felisa, todos ellos campesinos que se dedican a las labores agrícolas. Así mismo, se entrevistó a una pareja de jóvenes esposos, Aurora Guerrero y su esposo Fabio Roa, dado que son de los pocos hogares con niños pequeños que habitan la vereda. Adicionalmente fueron entrevistados

Martha Novoa, mujer mayor, pensionada y quien llegó a la vereda hace aproximadamente dos años y Benjamín Piñeros guayatuno que habitó por varios años en España, pero regreso para establecerse en su tierra natal y hoy día se dedica a la caficultura, por lo que creo un café cerca al parque principal y allí ofrece café elaborado en máquina de expreso, introduciendo nuevas prácticas culturales en la comunidad.

Toda la información que se recolectó a lo largo de estas visitas se sistematizó en formatos que se anexan como parte del proceso de investigación. En las fichas de salida de campo, se consignó el día a día de cada visita, en los diferentes escenarios en los que fue posible participar. Las fichas de entrevista, una por cada persona entrevistada, aunque cabe aclarar que durante la participación en el Bazar que organiza la vereda se grabaron continuamente las conversaciones con los diferentes actores y esta se transcribió toda en un mismo formato. Se elaboró una ficha de inventario como medio de registro de la información en cuanto a los saberes de las cocinas tradicionales, allí se registró la forma de preparación de algunos platos de la cocina guayatuna, así como las técnicas, procesos, utensilios y herramientas empleados. También, los hábitos y costumbres propias donde la comunidad se identifica a través de estas prácticas y la forma como se han transmitido. Y se identificaron los habitantes de la comunidad que preparan estos platos y las ocasiones en que suelen hacerlo. Así mismo durante estos espacios se hicieron registros fotográficos y de video, que se constituyen también en material complementario del análisis. (Ver anexos A: Fichas de Inventario de cocinas tradicionales; B: Fichas de entrevista; C: Fichas de salida de campo)

El segundo momento, luego de la obtención de la información, fue construir una *matriz de ideas*, esta surge de un ejercicio que permitió identificar cuáles son para la comunidad los aspectos relevantes de su cultura alimentaria relacionados con las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria, a la vez esta información se contrastó con revisión teórica y de experiencias similares en otros contextos. De allí surge la *Matriz red de relaciones*, en este ejercicio se estableció como en un territorio, el de Chitavita, la comunidad va tejiendo relaciones en torno a las actividades que desarrollan en los Ciclos productivos, las cosechas y Ciclos festivos, las fiestas religiosas, culturales y deportivas; y como estas relaciones se fortalecen a través de sus hábitos de consumo, pero si se rompen



estas relaciones, la reflexión que se plantea es si decaen o desaparecen la seguridad alimentaria y por ende las cocinas tradicionales de la comunidad de Chitavita.

En el tercer momento, las entrevistas fueron transcritas y se procedió a realizar la *Codificación y categorización* de estas. De acuerdo con Rubin y Rubin (1995) (Citados por Fernández 2006) “codificar es el proceso mediante el cual se agrupa la información obtenida en categorías que concentran ideas, conceptos o temas similares descubiertos por el investigador”. (p.4). Es decir que desde el momento en que se entró en contacto con la comunidad se inició un proceso de identificación, reconocimiento, comparación y clasificación de los datos que se iban obteniendo, de esta manera se hizo el proceso de categorización, “un proceso que implica desarrollar algunas acciones en momentos clave, las cuales van, paulatinamente, construyendo un camino analítico e interpretativo y en cuyo marco se encuentran o imbrican algunos procesos básicos del pensamiento”. (Mayz, 2009, p.58).

En el cuarto momento, se identifican las categorías y subcategorías que surgen del ejercicio etnográfico, aspectos desde los cuales se hizo el análisis dado que en el transcurso de las conversaciones y las observaciones fueron emergiendo como factores relevantes dentro de la cotidianidad de la comunidad y que presentan una marcada relación entre los mismos.

Se presenta a continuación la figura 3 la matriz red de relaciones en donde se muestra la relación que existe entre el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria unida por las cocinas tradicionales, las que se expresan en un territorio con diversos esquemas de propiedad y uso del suelo; a través de los ciclos productivos, por medio de la producción y los sistemas de distribución e intercambio, pero también de la comercialización de los productos y los ciclos festivos, donde la comunidad expresa sus valores, costumbres, tradiciones, lenguajes y símbolos, y como en medio de las diversas expresiones de la cultura alimentaria de una comunidad se fortalecen en unos hábitos alimenticios, a través de los que la comunidad establece una reglas en la comensalidad, unas normas de comportamiento en la mesa . Así mismo se evidencia lo que puede pasar si estas decaen o desaparecen como parte de las expresiones del patrimonio cultural, se afectará no sólo este

sino también su seguridad alimentaria.

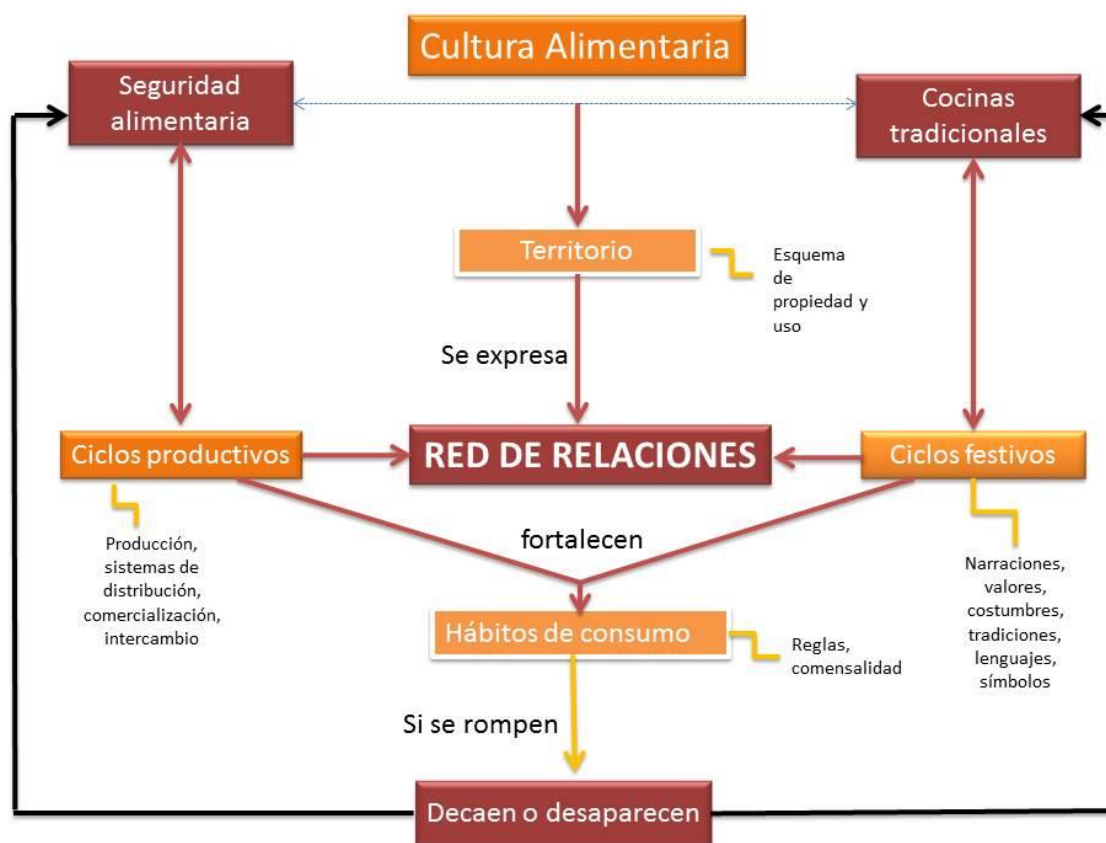


Figura 3. Matriz Red de relaciones. García, O (2016)

Por último están las consideraciones finales, así como un glosario de términos empleados por los campesinos y que surgen a lo largo de las conversaciones. Y se relacionan los anexos así: Anexo A Fichas de inventario de cocinas tradicionales, Anexo B fichas de entrevista, Anexo C Fichas guía de salida de campo.

## Capítulo II: El territorio

### 2.1 Guayatá territorio de Cajuches

*Unos cajuches son unos animales que andan en junta todos, esos son de la montaña ( Miguel Sandoval,2015)*

El Valle de Tenza es un territorio de hermosos paisajes ubicado entre los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, en este último, abarca varios municipios de las provincias de Oriente y Neira<sup>5</sup>. Es un territorio con una amplia trayectoria histórica de poblamiento desde épocas muy tempranas, el Valle de Tenza es atravesado por la cordillera oriental colombiana, lo que lo hace un terreno muy quebrado que se caracteriza por sus variados climas que van desde el frío páramo hasta el cálido llano, su potencial hídrico y variedad de pisos térmicos lo convierten en un ecosistema con gran variedad de flora y fauna.

Se presenta el mapa de Boyacá y sus provincias, que son divisiones administrativas de segundo orden, en donde se puede apreciar la ubicación de las provincias de Oriente y Neira que conforman la parte del Valle de Tenza que corresponde al departamento. En un segundo mapa la provincia de Oriente donde se puede ver la ubicación del municipio de Guayatá y su cercanía con la Represa de Chivor uno de los factores que más impacto ambiental ha causado en la región como se explica más adelante.

<sup>5</sup> Comprende los municipios de Guateque, Guayatá, Somondoco, Tenza, Sutatenza, Almeida, Chivor y la Capilla en la provincia de Oriente y Garagoa, Chinavita, Macanal, Pachavita, San Luis de Gaceno y Santa María en la provincia de Neira

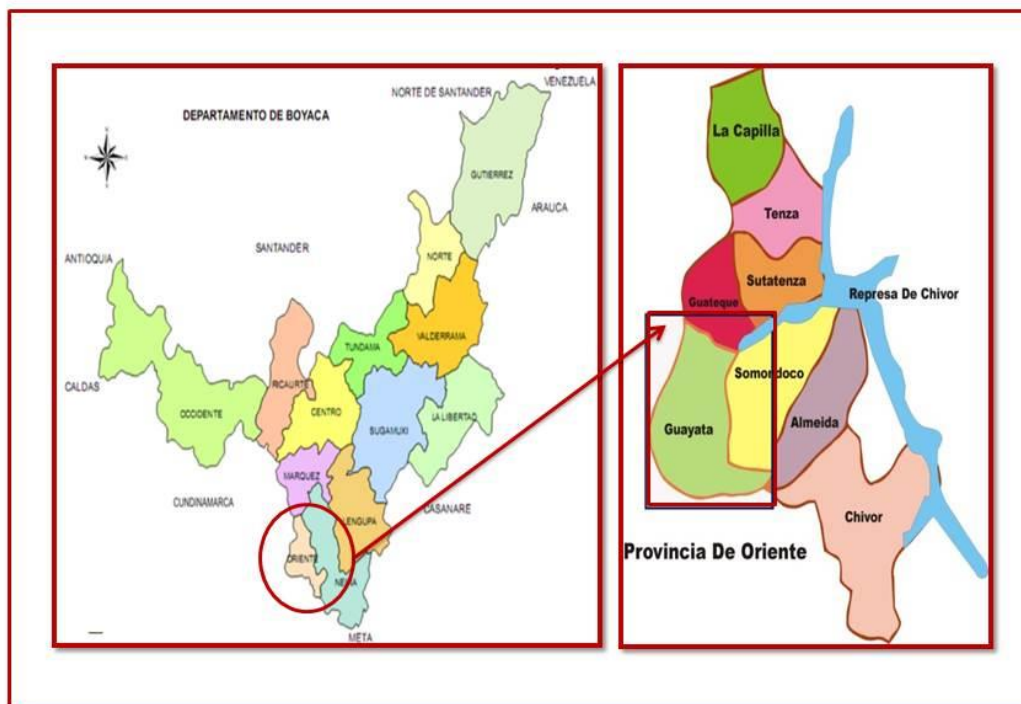


Figura 4. Mapa de Boyacá, resaltando la provincia de oriente y especialmente el municipio de Guayatá

El territorio del Valle de Tenza posee gran riqueza en páramos y subpáramos algunos de los cuales son el Bijagual, Mamapacha, Rabanal, Castillejo, Cristales y San Cayetano y en ellos se genera y nace gran parte de las fuentes de agua que comprenden la compleja red hidrológica de la región, entre ellos los ríos Garagoa y Súnuba. “Estas condiciones geográficas como lo son la abundancia de cuerpos hídricos y la confluencia de ellos a lo largo del territorio, fueron elementos claves para la planeación del megaproyecto de construcción de la represa del Chivor” (Correa, 2013, p. 25). Esta gran obra de la ingeniería moderna causó grandes afectaciones, pues el territorio del Valle de Tenza tuvo cambios en sus dinámicas sociales, culturales y económicas, así como en aspectos como el clima y la agricultura, producto de la construcción de la represa en la década del setenta.

Según la historia de ocupación, la región del Valle de Tenza era denominada por los Chibchas Ten'suaca, por lo que a su llegada los españoles denominaron esta región como



Valle de Tenzuaca o Ten'suaca, con el tiempo se transformó en Tenza (Alcaldía de Guayatá, s.f, p. 2). El historiador Ocampo (1997), señala que en “1845 fue creado el Cantón de Tenza, con Guateque como cabecera municipal y con 7 parroquias, convertido en 1908 como provincia de Tenza” (p.99).

Hacia 1537 se documenta la llegada de los españoles al Valle de Tenza, liderados por Jiménez de Quesada quien iba al mando de la expedición que estaba en la búsqueda del dorado, en esta travesía de grandes dificultades, encontraron las minas de esmeraldas en su paso por Somondoco. (Ocampo, 1997, p. 185)

Los españoles encuentran, también, que los procesos agrícolas constituían la principal fuente de sostenimiento para los chibchas, se destacaron con productos como papa, maíz, calabaza, frijol, tomate, quinua, ají, papaya, curuba, piña, algodón y tabaco. La producción era para su consumo y el excedente lo intercambiaban igualmente con otros pueblos vecinos, fortaleciendo el sostenimiento y consolidación de la estructura social de las diferentes comunidades.

La producción agrícola continúa siendo uno de los principales medios de sustento de los valletenzanos, sin embargo estas prácticas socioculturales en torno a las cuales se tejían saberes y oficios que la comunidad ha transmitido por generaciones se han visto alteradas por una marcada realidad de desarrollo técnico para la región y el país: la hidroeléctrica de Chivor.

Otrora, se le reconoció a esta amplia región geográfica y cultural como la despensa agrícola de la capital del país y hoy día su producción no es la misma en calidad y cantidad, a tal grado, que sus habitantes suelen recurrir a mercados externos para abastecerse de productos y suplir su necesidad de alimento. Estas afectaciones, están latentes en los diferentes municipios que hacen parte del Valle de Tenza, es el caso de Guayatá, municipio escenario del presente estudio.

El municipio de Guayatá limita al norte con Guateque, por el oriente con Somondoco y Chivor, por el occidente con Manta y por el sur con Gacheta y Ubalá (Cundinamarca). Se encuentra a una altura de 1.803 metros sobre el nivel del mar, su temperatura promedio es de 18°C. (Alcaldía Municipal de Guayatá, 2008)



El origen del nombre de Guayatá, “Guaiatá, con i latina, etimológicamente significa: ‘sembrado o dominio de la cacica’, sin embargo también se ha atribuido a la quebrada *Guaya* que nace en Úmbita y sirve de límite entre Tenza y La Capilla. Suelen darle otro significado *gua* quiere decir ‘de la familia’, ya ‘sabeista’ y ta ‘labranza’ ” (Correa, 1989, p. 182)

Guayatá es un territorio de gran riqueza en flora y fauna, debido a que presenta variedad de pisos térmicos, lo que le permite a sus habitantes poder sembrar variedad de productos, gracias a los diferentes climas que allí se pueden apreciar.

La ubicación de este municipio en el límite con el departamento de Casanare, le permitió ser vía de paso hacia la colonización de los llanos orientales, y tal vez esta misma situación conllevó intercambios culturales que se reflejan en la personalidad desparpajada y tranquila del guayatuno que contrasta con la de otras regiones boyacenses.

Una característica que resalta en los Guayatunos es su facilidad para socializar, lo que le significó el que se les reconozca en la región como *cajuches*<sup>6</sup>, dada su condición de andar siempre en grupo, especialmente en los trabajos en la mina de Muzo a donde solían ir en busca de trabajo.

Miguel Sandoval presidente de la Junta de Acción comunal de la vereda Chitavita al respecto comenta que: “En la mina no andan una o dos personas solas, mejor dicho una persona sola sino andaban dos, tres, cuatro, y de donde son de Guayatá, entonces los cajuches tenían que ser” (Comunicación personal, diciembre 15 de 2015).

Los trabajos en la mina fueron motivo de desplazamiento de muchos Guayatunos, tal vez buscando una forma más rápida de obtener recursos económicos, abandonan el campo y salen en grupos a buscar trabajo extrayendo esmeraldas en las minas de Chivor y occidente. El espíritu aventurero y la necesidad de ganar dinero eran motivo para internarse en la mina y trabajar buscando una guaca. Es el caso de Don campo Elías Gutiérrez, así lo comenta su esposa: “Él era esmeraldero, el negociaba con esmeralda y todo eso, primero

<sup>6</sup> El cajuche o báquira es una especie de mamífero, amansado pero no propiamente domesticado que suele andar en grupos.



como guaquero, después ya negociaba con esmeralda” (A. Gutiérrez, Comunicación personal, enero 30 de 2016).

El desplazamiento hacia las minas generó abandono en el campo y una mayor pobreza en las familias de la zona, el trabajo en la mina es duro, el campesino se acostumbra a ganar dinero fácil y lo gasta sin prever el futuro y ya no quiere regresar al campo.

Cabe resaltar un aspecto positivo del trabajo en las minas, los Guayatunos sobresalen frente a los demás por su capacidad de agremiación y solidaridad que los suele caracterizar, durante su permanencia en estos sitios “andan unidos ayudándose unos a otros. Este hecho les ha valido el nombre de ‘Cajuches’. De ahí que en muchos lugares del país se encuentren Guayatunos viviendo en la misma zona o siendo vecinos” (Alcaldía de Guayatá, s.f).

Este aspecto distintivo de los pobladores del municipio de Guayatá los consolida en el Valle de Tenza, pues suelen sobresalir por la forma como se organizan a nivel de sus veintinueve veredas a la hora de realizar sus ferias y fiestas, campeonatos deportivos, así mismo como se asocian para fortalecerse y vender sus productos, en Guayatá existen varias asociaciones de caficultores, pues este es uno de los principales productos que se cultivan allí.

La vereda de Chitavita escenario de este trabajo etnográfico, es conocida como una de las más organizadas, sus habitantes conformaron su propia Junta de Acción Comunal y por medio de esta preparan su participación en las distintas actividades, sobresaliendo siempre por el derroche de energía y compromiso con que lo asumen. Lo que les ha valido estar en los primeros lugares de los concursos y actividades en que intervienen.

## 2.2 La comunidad de Chitavita: Somos los torcelazos

*Yo soy criado y nacido en Chitavita... ya estábamos viniendo pero íbamos y veníamos, íbamos y veníamos no más.... pero de ciento ya llevamos por ahí como unos 17 años en total*

(Pablo Montenegro, 2015)



En Colombia se le llama vereda a una división de territorio en los municipios, suele ser por lo general en el área rural, la que se constituye según Jaramillo (1996) citando a Fals Borda:

La más importante unidad de sociabilidad del campesino, después de la familia, buscando también establecer aquellos elementos comunes y definitorios que pudiesen llevar a reelaborar conceptualmente una realidad familiar, pocas veces antes pensada en su enorme significación como núcleo esencial de la vida social en los sectores rurales, en su íntima relación con la tierra. (p.68)

El municipio de Guayatá está conformado por el casco urbano y 29 veredas, la vereda de *Chitavita* territorio de estudio, está ubicada en el límite con el municipio de Guateque, siendo el río Súnuba el límite natural que los separa. La vereda es prácticamente atravesada por la vía de entrada al centro del municipio, donde se ubican las instituciones públicas y privadas así como una mínima parte de la población, pues la gran mayoría habitan en las veredas.

Se presentan a continuación el mapa de Guayatá y su división veredal y un segundo mapa de la vereda de Chitavita territorio de estudio



para el autoconsumo, son pocas las propiedades en las que sus propietarios pueden sembrar cultivos para su sostenimiento económico.

Chitavita no es ajena a esta situación, a pesar de que algunos de sus pobladores son dueños de dos o más terrenos, se da muy poca producción agrícola por lo menos no como hace varios años, pues como lo comentan algunos de sus pobladores: “aquí en Guayatá había mucho negociante que tenía 4, 5 o 6 mulas, semanalmente iban a Bogotá a llevar mercancía, a llevar aguacates, chirimoyas, huevos, mantequilla, naranjas en tiempo de cosecha”. (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016). Hoy no se ven grandes cosechas, debido a que muchos de los dueños de los terrenos no los cultivan, su avanzada edad no se lo permite o bien las quieren como finca de descanso o para proyectos de turismo.

A pesar de esta situación, la vereda de Chitavita está conformada por 45 unidades habitacionales, de las cuales 32 están habitadas por sus propietarios, hay una en arriendo, otra habitada por una familia desplazada y una tercera está bajo el cuidado de una vecina. De las fincas que no están habitadas algunas están abandonadas, es decir ni siquiera las cultivan, sus propietarios se trasladaron a vivir al pueblo, otras pertenecen a personas que habitan en Bogotá y desean construir cabañas y las restantes pertenecen a habitantes de la vereda que tienen varias propiedades. Es en este territorio donde la comunidad crea y recrea su vida, ejercen una soberanía desde lo económico, cultural, social, ambiental, político e incluso desde lo religioso.

En este sentido, el estudio etnográfico desarrollado en la vereda Chitavita permitió evidenciar las relaciones que se tejen entre quienes la habitan y las maneras como este grupo de personas se identifican como una comunidad, a la vez que posibilitan el trabajo mancomunado para alcanzar beneficios comunes, representatividad frente a los otros y demuestran que a pesar de sus diferencias sociales y culturales se unen para trabajar, apoyarse, participar y compartir en torno a las diversas actividades de su diario vivir. Pues, “la comunidad no es un simple agregado de familias sino un medio socio cultural donde se establecen ciertas relaciones económico-sociales y en donde se dan también decisiones y actividades colectivas”. (Vegas, 1995, p.63)



Con base en el trabajo de campo realizado, se identificaron cuatro grupos de habitantes de la vereda: los campesinos que nacieron y han vivido allí toda la vida, los campesinos que nacieron allí, pero salieron por muchos años a otros lugares del país y que con el tiempo han vuelto a habitar en la vereda, así lo expresan: “estábamos viniendo pero íbamos y veníamos, íbamos y veníamos no más.... pero de ciento ya llevamos por ahí como unos 17 años en total” (P. Montenegro, comunicación personal, noviembre 16 de 2015).

Los campesinos que van y vuelven, es decir, habitan la vereda por un tiempo y van a otra ciudad por un tiempo, “porque yo me fui de aquí cuando tenía 20 años pero nunca deje de venir, ahí como unos dos años vengo más seguido” (J. Calderón, comunicación personal, octubre 12 de 2015). Y los habitantes foráneos, aquellas personas que han llegado al territorio hace dos, quince o veinte años, quizá buscando un lugar apacible para vivir, y se quedaron. Hoy han logrado integrarse e interactuar con los demás grupos.

Pese a ser una comunidad heterogénea, han logrado tal grado de cohesión que les permite unirse para trabajar en busca de beneficios comunes, compartir en las festividades, estar pendiente de la salud de sus vecinos, intercambiar o brindar parte de la cosecha, estar al tanto de cuanto acontece en cada una de las viviendas de la vereda, como por ejemplo las relaciones familiares que hay entre vecinos: “hasta donde sé el chisme pero aquí lo dejo y no lo repito. Creo que es el papá, pero no lo reconoció, entonces tienen el apellido de la mamá” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

Si bien son un híbrido cultural, los chitaviteños hacen a un lado sus diferencias y desavenencias a la hora de unirse, ellos tienen claro que ante los demás son como uno sólo, sienten orgullo y así lo manifiestan: “esta vereda es la más organizada” (P. Montenegro, comunicación personal, octubre 12 de 2015). En Chitavita se han unido el carácter social de los foráneos, personas de diferentes partes del país, con algún nivel de formación profesional que vivieron en ciudades grandes y llegaron buscando cambiar el entorno en que desarrollan sus vidas, como es el caso de doña Martha “yo había hecho planes desde hacía mucho tiempo de que quería vivir en el campo y entonces bueno me vengo para acá”. (M. Novoa, comunicación personal, febrero 22 de 2016).

Así mismo, la afectuosidad y sentido de pertenencia de los que se han ido pero



volvieron, criaron sus hijos afuera y ahora regresan para quedarse a pasar los días en su tierra, se mezcla con el arraigo que expresan los que se van pero vuelven, la tierra los llama, los retiene no los deja partir del todo, vienen por la siembra, la fiesta, los amigos, la familia “Si... pero vivo en acá hace años... cuarenta años pero yo vengo aquí cada quince días” (J. Calderón, comunicación personal, octubre 12 de 2015). Y el mayor soporte de esta mezcla cultural, lo dan quienes han estado allí siempre, campesinos amplios, amables, trabajadores, apegados a su tierra. Tal vez esta amalgama de características hace de los chitaviteños una comunidad abierta, espontánea, hospitalaria, que disiente, pero concilia, siempre tratando de sobrellevar unidos los avatares de la vida, esa vida que los ha unido en un mismo territorio.

Es así, como han establecido como lugar de encuentro y reuniones *la Escuela de Chitavita*, un espacio de significación social. La escuela, además de ser el centro educativo en el que se forman los pocos niños de la vereda, es también el lugar de reuniones de la Junta de Acción Comunal, el sitio en el que la comunidad realiza un bazar para celebrar su día, el Día de la Raza, allí se reúnen también para elaborar las carrozas con las que compiten en las Ferias y Fiestas de San Isidro, así mismo realizan encuentros deportivos y reuniones sociales.

Al momento de realizar la investigación, como se evidencia en la figura 6, en la escuela estudiaban 5 niños en la modalidad de Escuela Nueva, cuatro de ellos habitantes de la vereda y uno que la profesora traía del casco urbano para completar el mínimo exigido para poder funcionar, una evidencia más del envejecimiento que va sufriendo esta población.



Figura 6. Fotografía Comunidad académica escuela de Chitavita. García, O (2016)

En Chitavita, es evidente que la “comunidad” que la habita, no es una unidad cultural homogénea. La comunidad de Chitavita tuvo por muchos años, como una de sus actividades principales la elaboración de los lazos, oficio posiblemente de origen prehispánico, con la entrada de los españoles las matas de fique se usaron para elaborar costales. Así lo relata la profesora Aurora Carvajal, “Especialmente un curita, el curita que es como fundador de Guayatá el padre Calderón, entonces él puso a la gente que aprendiera a hacer costales” (Comunicación personal, enero 27 de 2016). Es por esto que la población en general los empezó a llamar los *Torce lazos*. Una manera como los foráneos han logrado integrarse y hacer parte de esta comunidad es a través de la identificación que sienten con este apelativo. Uno de los nuevos habitantes lideró algunas de las transformaciones de la vereda, cuando al hacer parte de la Junta de Acción Comunal, desde sus inicios y junto con la comunidad, institucionalizaron la celebración del Día de la Raza como día de la vereda de Chitavita, desde allí retomaron el apodo, “eso fue Rafael con todos sus inventos, entonces se llama los torce lazos ya no y hacíamos cosas de lazo hacían las viejitas torcer lazos” (N. Pizarro, comunicación personal, enero, 9 de 2016).

Si bien es cierto el fique fue un cultivo representativo de la vereda, hoy ha desaparecido al igual que las personas que lo trabajaban, “eso es durísimo coger esas matas y sacarlas, es muy tenaz ya no hay quien lo haga” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).



Los Chitaviteños hacen reminiscencia de esta actividad que realizaban en la vereda, pero que por lo difícil de su proceso y la llegada de nuevas fibras que han reemplazado los lazos y los costales se ha ido perdiendo, hasta quedar hoy tan sólo el recuerdo de su apodo. Retomando a Halbwachs (1991)

Los grupos tienen necesidad de reconstruir permanentemente sus recuerdos, a través de sus conversaciones, contactos, rememoraciones, efemérides, usos y costumbres, conservación de sus objetos y pertenencias y permanencia en los lugares donde se ha desarrollado su vida, porque la memoria es la única garantía de que el grupo sigue siendo el mismo, en medio de un mundo en perpetuo movimiento. (p.2)

Esta comunidad legítima su derecho a una identidad colectiva, a través de su memoria hay una intencionalidad, una fijación, van creando una asociación con aquello que los identifica como grupo, para el caso la actividad de torcer lazos, a pesar de que ya no lo hagan.

Si bien es cierto, ya no cultivan las plantas con las que elaboran el fique, la agricultura sigue siendo el principal renglón de la economía en este territorio, aunque las familias que cultivan son pocas, pues por lo general son adultos mayores que ya no tienen fortaleza para labrar la tierra, se han quedado solos, pues sus hijos han migrado a otras ciudades. Es posible ver cultivos de café, caña de azúcar, maíz, lulo, frijol, railón, estos productos son comercializados y hacen parte del ingreso económico en algunos hogares. Sin embargo los cultivos son pequeños por ende las cosechas pueden ser tan solo de unas arrobas, es el caso del café, uno de los productos que más se ve en la vereda, pues la Federación de Cafeteros ha promovido la renovación de las plantas más viejas entregando a los campesinos nuevas plantas para sembrar. En otros casos se ven pequeñas parcelas de guatila, ahuyama, arracacha, yuca, hortalizas, algunos árboles de cítricos, papayas, plátanos y chirimoyos con los que las familias se proveen su alimentación, aunque los frutales están viejos y enfermos, la mosca y otros factores hacen de estas frutas poco comestibles o de baja calidad, por lo que no vale la pena cosecharlas. Sin embargo las hortalizas, como las espinacas, guatilas, ahuyamas entre otras las suelen cultivar en las huertas y hacen parte de su alimentación. “Pues yo tengo ahí ya tres matas de mora, tengo dos matas de piña, una



mata de uchuva, claro que ya se me acabó una que eso sí cogí uchuva todo lo que dio, y que acelga, espinaca, ayer también ya la gaste, porque yo siembro es pal gasto” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016)

La cría de animales en la vereda se concentra más en aves de corral, por la facilidad para criarlos y comercializarlos o para su consumo en la familia. “Es mejor tener unos pollos que no tienen tanto gasto que no los cerdos. Porque es que los cerdos ehhh si tiene uno la plata bueno no importa que tenga plata o no la tenga pero, pero los cerdos no se puede dejar aguantar, en cambio las gallinas los pollos se les madruga a echar su buen desayuno y con eso alcanza todo el día” (M. Sandoval, comunicación personal, enero 13 de 2016)

En el caso del ganado es poco el que tienen, dada la topografía del terreno, que se caracteriza por ser muy montañosa lo que hace difícil la crianza y levante de estos animales. Otros habitantes de Chitavita no dependen de las actividades agrícolas. Es el caso de algunos de los foráneos que dependen económicamente de una pensión u otros ingresos, y por el contrario, dedican sus parcelas a diseñar y mantener jardines que rodean sus casas, “ella no cultiva,... esa finca tiene las flores” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016). Introduciendo así otras prácticas en el uso del suelo, que modifican el paisaje rural y el acceso y circulación de alimentos de el autoconsumo. En la figura 7 se puede apreciar el esmero con que cuidan sus jardines



Figura 7. Fotografía Jardín casa de habitación vereda Chitavita. García, O (2016)

Así mismo algunos habitantes consideran que el turismo puede ser un medio para mejorar la economía y por esto están adecuando sus propiedades bien sea para venderlas como lugares de descanso o para desarrollar proyectos turísticos, “lo están manejando turísticamente también, para poder traer gente y que la gente se quede” (F. Cárdenas, comunicación personal, febrero 1 de 2016).

En Guayatá se hacen evidentes los lineamientos del gobierno nacional en cuanto al turismo como motor de desarrollo para las regiones, bien sea por parte del gobierno de turno o de los mismos habitantes que consideran que una forma de fortalecerse económicamente es con la llegada de turistas, pues estos generarían nuevos ingresos, a la vez que consideran que puede ser una forma de crecimiento de la población; así lo manifestó el Coordinador de Cultura “Hay gente de afuera que les gusta el sitio ‘Guayatá’, entonces la gente llega a comprar para construir, así va llegando y esto ayuda a que incremente la población también” (F. Cárdenas, comunicación personal, febrero 1 de 2016).

Para los Guayatunos la llegada de nuevos habitantes es considerada como una forma de repoblar el municipio, especialmente en las zonas veredales, ellos son conscientes del envejecimiento que se está dando entre su comunidad. Saben que cada vez hay menos mano de obra para trabajar en el campo y por ende la afectación económica es cada día más sentida.

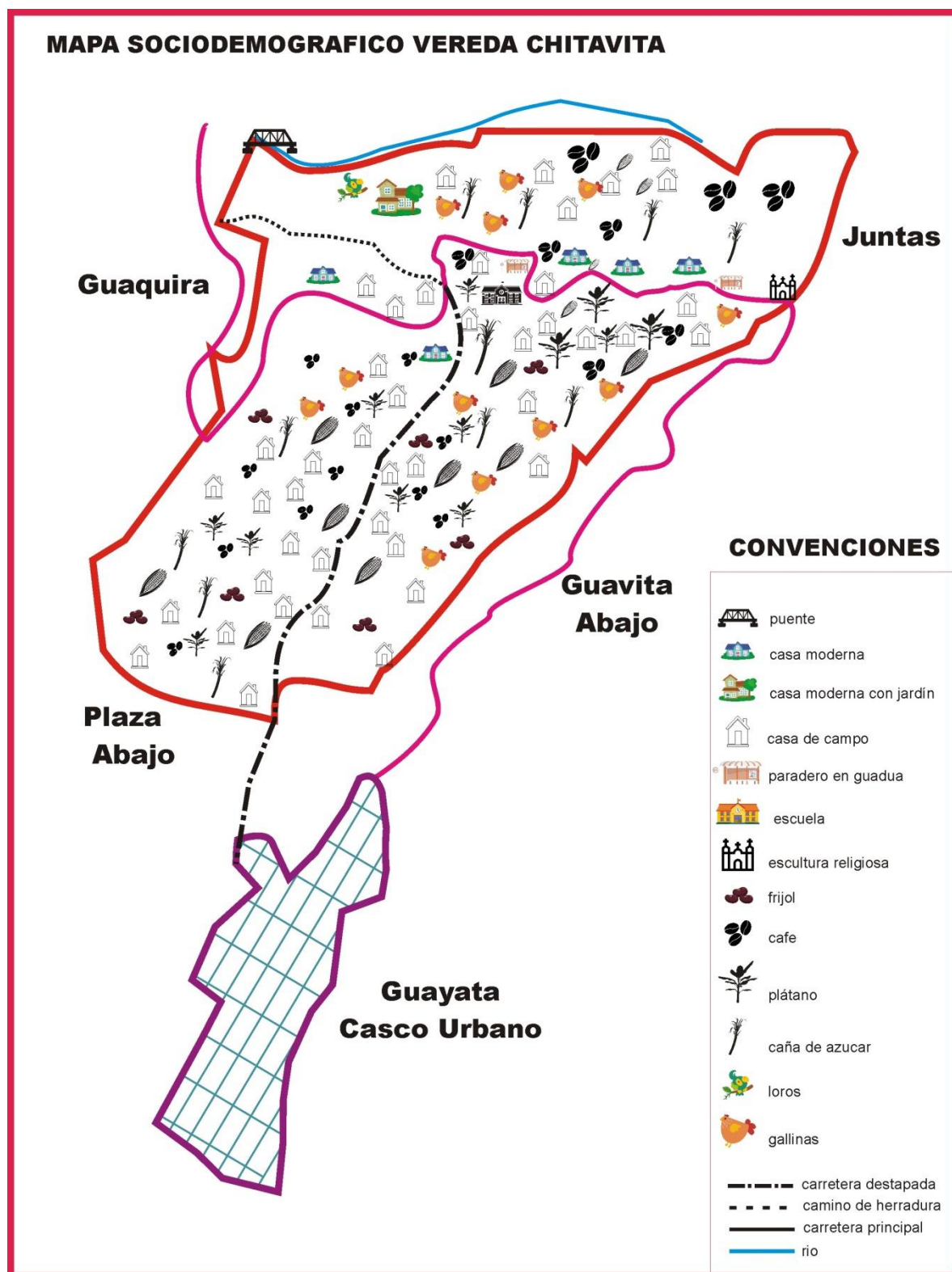


Figura 8.Principales actividades económicas de la vereda. García, O. (2017)

## 2.3 Relaciones sociales en la vereda

*Esta junta de acción comunal es muy organizada, que está colaborando a nivel de vereda y ellos buscan, se organizan estos recursos con la colaboración de todos los integrantes de la vereda*  
(Martha Pirateque, 2016)

Hablar de relaciones sociales, es hablar de interacciones que se dan entre las personas en la sociedad, por medio de estas los seres humanos establecen diferentes tipos de vínculos, familiares, laborales, de amistad entre otros.

Es por esto, que el ejercicio de analizar las relaciones sociales en Chitavita, me llevó a descubrir las particularidades del diario vivir de sus habitantes. En la comunidad de Chitavita se tejen relaciones de diversa naturaleza, basadas en, “la fuerza de las relaciones familiares y de vecindad, los vínculos de amistad y de cooperación, vinculados en general, a la economía de subsistencia campesina” (Sevilla y Pérez, 1976, p. 32).

Surgen así *lazos familiares* de parentesco, pues habitan allí padres e hijos, tíos y primos y dada esta misma relación aparecen otras como el compadrazgo, una forma de estrechar esos lazos familiares y de amistad, así mismo se dan las compañías en la cosecha en donde se unen dos o más vecinos para sembrar un mismo terreno y después dividir la cosecha.

En esta urdimbre de relaciones se han ido sumando los foráneos que han llegado para habitar la vereda. Ellos han aprendido al lado de los campesinos algunos saberes de los cultivos, pero también han puesto su conocimiento para hacer cultivos más productivos, tienen claro que el campo será más rentable si se tecnifica la manera de cultivar: “tenemos que tener el café de una manera más tecnificada, ya que viene un agua de riego, entonces hay que montar bien el riego” (N. Pizarro, comunicación personal, febrero 20 de 2016). Es así como ellos han ido generando nuevos procesos de modernización en sus fincas, a la vez que reconocen el valor de la mano de obra y buscan nuevos mercados para sus productos. Un ejemplo de cómo ve el campesino la actividad que desarrollan los foráneos es: “Yo no

sé cómo se desenvolverá don Rafael y doña Nina, bueno de pronto ellos vendan el café por allá para el extranjero y les paguen bien, porque ellos pagan siempre el jornal como a 30” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016).

Al mismo tiempo han introducido nuevos escenarios de interacción en las relaciones de la vereda, pues es a partir de su llegada que se organiza la comunidad en una Junta de acción Comunal, establecen un día de celebración para la vereda que es el Día de la Raza, promueven la creación de asociaciones para fortalecer la economía, pues Doña Nina Pizarro fue una de las artífices de la Asociación de Mujeres campesinas. Así mismo, en los procesos de contratación laboral de los jornaleros para los cultivos, reconocen las prestaciones sociales establecidas por ley en el país: “los primeros que pagamos aquí pensiones todo lo de ley fuimos nosotros” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

Es evidente que el nivel de estudios de los habitantes foráneos, les ha permitido influir de alguna manera en el desarrollo de la vida social y cultural en la vereda, pero esto no ha sido causa de distanciamiento con los otros habitantes, más aún sus relaciones se han robustecido en los diferentes espacios de socialización, lo que les ha permitido una asociatividad que como comunidad los ha fortalecido frente a los otros. En el bazar de la vereda que realizan el puente festivo del 12 de octubre Día de la Raza, desarrollan actividades para recolectar fondos que luego reinvierten buscando el bienestar común, así lo evidencia la forma como se expresan de ellos otros habitantes de Guayatá “Esta junta de acción comunal es muy organizada que está colaborando a nivel de vereda y ellos buscan recursos con la colaboración de todos los integrantes de la vereda” (M. Pirateque, comunicación personal, Febrero 19, de 2016).

Y de la misma manera se suelen unir para participar en todas las actividades sociales, culturales, religiosas, deportivas e incluso políticas, buscando siempre sobresalir y ganar. Esa participación supone un ejercicio integral de interactuar con una compleja relación de condiciones intelectuales y afectivas que conllevan propósitos grupales y personales en torno a la actividad que los convoca.

Tal vez, es por eso que un rasgo característico de los chitaviteños es su sentido de



la *hospitalidad*, suelen acoger a propios y extraños, de manera amplia, descomplicada, abren las puertas de su casa sin ambages, así me lo manifestó don José Calderón durante mi participación en el bazar de la vereda “hay que atenderlas para que se devuelvan” (J. Calderón, comunicación personal, enero 30, 2016). En ellos, cabe muy bien el dicho popular *al que llega le atienden* y que mejor atención que brindarle un plato de su cocina tradicional: “aquí viene mucha gente, son simplemente amigos, si una familia trae otra, entonces pues vienen y se quedan, y eso por la mañana se les da su desayuno y después entonces que a prender el horno, eso me llaman con tiempo y me toca conseguir las cuajadas, la harina todo para prepararles los cabuyos, el masato todo” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016).

Para los chitaviteños una manera de acoger, de hacer sentir a los otros como en casa es con un buen plato de comida, y más si esta no es una comida normal, para ellos poder brindar un plato especial de esos que preparan con una técnica particular, con la antesala de algún ritual que supone un alistamiento, conseguir unos ingredientes, seguir unos pasos, recordar esos secretos producto de las enseñanzas de otras generaciones, es una forma de recibimiento y bienvenida a su casa. De la misma manera, son hospitalarios en sus fiestas, allí no importa si el que llega es un conocido o un extraño, para ellos es importante que el que los visita se sienta atendido.

Pero no sólo en las fiestas, también son amplios a la hora de acoger a quienes por diversas circunstancias llegan buscando un espacio para iniciar una nueva vida, es el caso de dos familias desplazadas a quienes la comunidad las recibió y acogió, “hay como dos fincas y están cuidadas por familias desplazadas...pero la misma gente de la comunidad dice démosle el espacio y como no permanecemos acá pues que nos la cuiden” (F. Cárdenas, comunicación personal, febrero 19 de 2016)

Además de demostrar su hospitalidad con quienes los visitan, los chitaviteños manifiestan la *afectividad* hacia sus vecinos por medio de sus relaciones productivas domésticas, esta manifestación se hace evidente en los intercambios de comida “es que yo el otro día hice unos envueltos de mazorca y unos bizcochitos y panecito y le mande un avío chiquito a don Rafael, ese señor que día como me agradecía” (A. Gutiérrez,



comunicación personal, enero 30 de 2016)

La comida es también un medio de acercamiento, demostración de gratitud y afecto, por medio de un plato de comida o de una parte de la cosecha, expresan tal vez más de lo que pueden decir con sus palabras. Es en ese dar y recibir donde manifiestan lo importantes que son los unos para los otros, “Le dije yo a Campos, hola, ahora que se traiga ese maíz de allá y que lleguemos a prender el horno, invitémoslo, pero que venga y se coma un pan caliente con un pedazo de carne al horno” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016).

Pero no sólo por medio de la comida los chitaviteños exteriorizan sus sentimientos de afecto, lo hacen también a través de expresiones de admiración y respeto como: “tiene a su mama, está todo el tiempo con su mama la cuida, pues yo a esas cosas las admiro porque es la parte humana de otros hijos que se van” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

En la cotidianidad de su vida, en medio de esas relaciones que surgen los foráneos han aprendido del saber campesino y lo aplican en sus tierras, en la siembra del jardín o la huerta casera y así mismo el campesino se ha dado cuenta que ellos, los foráneos pueden aportar conocimiento y tecnología, tal vez no ha sido fácil, pero con el tiempo han entendido que juntos pueden lograr beneficios mutuos, así lo manifestó doña Martha refiriéndose a su relación con don Luis, la persona que le ayuda con la huerta y el jardín: “es que se ha dado cuenta de que el internet le ayuda, no, el al principio me vio como una vieja güevona que llego de la ciudad, y ya hoy en día tenemos una relación de respeto importante” (M. Novoa, comunicación personal, Febrero 20 de 2016).

A través del intercambio de conocimientos la comunidad aprende y genera así mismo esa afectividad que les permite afianzarse como una comunidad cultural, que se ancla de manera ineludible en un territorio, el de Chitavita, en donde el destino los ha unido y ellos sin importar sus diferencias, sociales, culturales y económicas han aprendido a convivir logrando una seguridad comunitaria y una autoestima compartida.

Y como comunidad comparten una *identidad cultural*, definida por Camou (2008):

Es lo que nos permite reconocernos como pieza de un conjunto que comparte historia, costumbres y valores, un modo de vida más o menos establecido, un lenguaje enraizado en la vida y las tradiciones del grupo, un paisaje que se sabe propio, un arraigo al suelo que se manifiesta en prácticas agrícolas o pastoriles y una parafernalia de ritos y liturgias centradas en el ciclo anual de las labores agropecuarias. (p.33)

Es por esto, que esta comunidad de campesinos y foráneos han ido hilando una *identidad cultural*, manifestada en su sentido de pertenencia al grupo con el cual comparte no sólo el territorio, sino también sus costumbres, valores, creencias, que a través de sus relaciones sociales ha fortalecido desde escenarios como sus fiestas, el cultivo, sus saberes y así mismo esta identidad cultural se ha nutrido de la influencia exterior y por su puesto está en permanente cambio.

En tal sentido, se resalta una de las formas como la comunidad ha buscado identificarse frente a los demás, por medio de un oficio que en otros tiempos realizaban y les proveía un sustento económico, el de torcer lazos, aún hoy, ellos consideran ese apelativo con que los reconocía la otredad colectiva “los torcelazos” como un símbolo de identidad “y si no ponemos café torce lazos que nos identifica como Guayatunos como Chitaviteños” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

Otra práctica agrícola a través de la cual los Chitaviteños manifiestan una identidad cultural es el cultivo de café, este cultivo como lo relata la profesora Aurora Carvajal tiene muchos años de estarse dando en la región:

El café en Guayatá viene de la época de la colonia más o menos 1700, cuando estuvo el padre Prada que él vino me parece que en 1886, en la casa cural hizo unos almácigos de café, entonces él hizo los cultivos y comenzó a hacer que la gente cultivara el café, a animarlos a que cultivaran y él les daba las matas, luego entonces en el sacramento de la confesión la penitencia se la ponía cultivar café, entonces una de las cosas que dicen que a él se debió el cultivo grande aquí de café.



(A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016)

Con el tiempo los habitantes de Chitavita establecieron una filiación con el café, pues en la mayoría de propiedades es un cultivo representativo por el volumen de plantas sembradas y porque de él se deriva parte de la economía de la vereda. En torno a este cultivo se dan relaciones de intercambio de mano de obra en tiempo de cosecha, se han asociado para disminuir los costos a la hora de procesar el grano y venderlo. Y en el caso de una pareja de jóvenes esposos, el café se ha convertido en su proyecto de vida, ella hoy es la única persona experta en cata de café, gracias a una capacitación que recibió de una de las organizaciones de café de la zona: “CANNOR<sup>8</sup> me dio la oportunidad de estudiar y aprender y todo este cuento del café, yo soy feliz, o sea mi sueño es tener muchas más cosas, tener mi laboratorio, tener mi propia marca de café” (A. Guerrero, comunicación personal, enero 24 de 2016)

Significa entonces, que las relaciones sociales en la vereda, se dan en torno a sus cultivos, así como a las prácticas religiosas y a las tradiciones culinarias, a través de estos, los chitaviteños han creado y transformado su identidad cultural. Puede decirse entonces que aquí como en muchos territorios la dinámica identitaria compromete la conservación de la vida desde aspectos económicos, políticos, afectivos y culturales.

Los Chitaviteños como comunidad se caracterizan por la forma como establecen sus relaciones sociales, en un mismo territorio se han unido en una convivencia tranquila, nutrida por el respeto, la solidaridad y el amor por su tierra. Para unos los que la habitan desde siempre existe un sentimiento de arraigo, allí echaron raíces y allí han de quedar por siempre. Tal vez es el mismo sentimiento que atrae a los que salen pero regresan y con el tiempo los foráneos se han afincado en el territorio, sintiéndolo suyo, compartiendo y asimilando esas costumbres y rasgos culturales que les permite diferenciarse pero reafirmarse frente al otro. Todos juntos tejen ese vínculo estrecho que los mantiene, bien sea por esos lazos de familia, las relaciones sociales de producción que los hace asociarse en busca de un objetivo común, la participación como colectividad en todas las actividades en que logran una representatividad, así mismo se manifiestan afectivamente no sólo a nivel interno, sino hacia los otros, sus paisanos en otras veredas, o los visitantes que llegan al

<sup>8</sup> CANNOR: Corporación agropecuaria del oriente

municipio. Siempre haciendo gala de ese sentido de pertenencia que los identifica, unos y otros han construido su historia, a través de ese trasegar unidos e identificados con sus saberes en las cocinas tradicionales, las ceremonias religiosas, las técnicas para la cosecha, la crianza de animales entre otras muchas actividades que comparte en su día a día. La manera como expresan esas relaciones muestra en imágenes en la figura 9:

Don pablo y doña Felisa	Bazar día de la Raza	Chitaviteños en reunión	Promoción del café
			
Maldonado, A. (2016)	García, O. (2016)	García, O. (2016)	García, O. (2016)

Figura 9. Relaciones sociales que se desarrollan en la vereda. García, O. (2017)

### Capítulo III. Relaciones que se tejen en torno a las cocinas tradicionales guayatunas y la seguridad alimentaria

Se presentan aquí, las relaciones que se tejen entre la manifestación de las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria. Se establecieron categorías de análisis desde los ciclos productivos y la seguridad alimentaria en donde el deterioro y crisis de las economías campesinas, la propiedad y uso del suelo y las migraciones se analizaron como factores que tienen en gran riesgo las cocinas tradicionales guayatunas. Por otra parte emergieron categorías en torno a *los ciclos festivos y las cocinas tradicionales*, (ver figuras 10 y 11) vistas desde los hábitos alimenticios de la comunidad, así como las relaciones que se hilan entre las cosechas y las fiestas de la comunidad a través de sus cocinas tradicionales y como estas son valoradas desde atributos como la familia campesina, la tradición y la comensalidad.

Los anteriores aspectos nos pueden permitir explicar las afectaciones que puede tener para una determinada comunidad campesina, los cambios en la relación producción alimentación y las implicaciones sociales, culturales y económicas ante la pérdida de sus saberes en torno a las cocinas tradicionales y de qué manera esto afecta directamente su seguridad alimentaria.

En este sentido, se expondrán cada una de las categorías establecidas en el desarrollo del trabajo de campo.

Se identificaron esos aspectos que han llevado a un deterioro y crisis de la economía campesina, en donde se revisan aspectos como el *Clima y la crisis agrícola: su relación con la seguridad alimentaria*, vistas desde los *cambios en el clima, la transformación de los ciclos productivos*, así como *los cambios en el mercado local*. Así

mismo se considera *el deterioro de la economía campesina por envejecimiento*, puesto que este es un factor que genera gran afectación en la economía local.

Otro aspecto que se presenta es la propiedad y uso del suelo, en donde los diferentes usos que le dan al territorio, bien sea *la finca para la vivienda, la finca de descanso o la finca para cosechar*, tienen que ver con los cambios que se han dado en la producción y el consumo de alimentos.

Se expone también las migraciones, como una circunstancia que ha generado una gran afectación en la comunidad, consecuencia de *la violencia* generada por los diferentes grupos armados ilegales que llegaron hace varios años, perturbando la tranquilidad y economía de la región. Otros factores que generaron la salida de varios habitantes a otras ciudades son los pocos *ingresos* que reciben como fruto de sus cosechas, así como la búsqueda de otros niveles de *educación* para sus hijos. Y más recientemente se puede hablar de la *actitud de los jóvenes*, muestran muy poco deseo de querer trabajar en el campo, salen en busca de actividades que les permita un ingreso fácil y sin que les implique mayores esfuerzos.



Figura 10. Categorías emergentes ciclos productivos- seguridad alimentaria. García, O. (2017)

Se exponen también la manera como la comunidad manifiesta sus hábitos alimenticios, en donde se resaltan sus *cocinas tradicionales* vistas desde lo cotidiano y hogareño, porque su dieta proviene en parte de *las cosechas* de su propia finca, y así mismo desde lo comunal y público como lo son *las fiestas*, pues es en estos espacios donde suelen tener comidas especiales; sin dejar de lado *las transformaciones en el gusto*, que cada vez se hacen más evidentes especialmente en las nuevas generaciones.

Y por último se describen los *ciclos festivos*, pues se encontró un calendario muy nutrido de festividades, en donde los *rituales religiosos y culturales* son un aspecto muy importante en donde la comunidad resuelve sus formas de *identidad* colectiva. Estos rituales están muy ligados a sus *cosechas*, pues en el marco de las fiestas religiosas suelen

agradecer por medio de ofrendas, la abundancia del producto de la tierra; pero también se unen sus *cocinas tradicionales*, estas, están presentes en sus fiestas de carácter religioso y cultural. Tener platos especiales en estas fechas es una manera de mostrar que es una ocasión especial, que hay algo que celebrar. Es por esto que el hecho de estar de fiesta, genera una motivación para *el retorno*, de aquellos que salieron, pero que siempre anhelan su tierra y que aprovechan estos espacios para volver.



Figura 11. Categorías emergentes Ciclos festivos-cocinas tradicionales. García, O. (2017)

### 3.1 Los ciclos productivos y la seguridad alimentaria

#### 3.1.1 Deterioro y crisis de las economías campesinas.

*Usted como campesino qué diablos se va a poner a sembrar cebolla, por allá arriba, en semejante lejura que cuando lo baja aquí le compran la caja en 10000 pesos, o sea pierde, entonces la agricultura va para bajo en todos los sentidos..*  
(Fader Ruíz, 2015)

La fusión de los diversos mercados mundiales es un fenómeno que está generado conflictos internos entre la agricultura campesina y las grandes industrias alimenticias de los países en desarrollo. Colombia no ha sido ajena a esta realidad y cada vez son más evidentes las características internas de marginalidad y pobreza y los desequilibrios regionales en el país. La Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (2012) lo plantea así:

Este deterioro ha obedecido a la puesta en marcha de políticas agropecuarias que han favorecido la homogeneización productiva, y la introducción y el fomento de tecnologías agropecuarias que van en detrimento de la producción tradicional. A esto se suma la concentración de la propiedad rural y el desplazamiento forzado. De igual manera, inciden en esta problemática las dificultades de los campesinos para mercadear sus productos y la ausencia de políticas y medidas que contribuyan a la conservación del patrimonio genético alimentario de la nación que pervive en la parcelas de los campesinos. (p.67)

A nivel mundial se está dando esta crisis por el acelerado crecimiento de la población, lo que ha llevado a desarrollar tecnologías nuevas para una agricultura industrial que supla las necesidades de la población, pero que a la vez es la más perjudicial, ya que este tipo de agricultura, no le permite al campesino competir en igualdad de condiciones, como lo expone Aguirre (2007) la “Utilización de tecnologías cada vez más sofisticadas y más caras que expulsan a los productores tradicionales quienes no pueden pagar el costo del paquete tecnológico” (p.15) . Esta situación amplía cada vez más la brecha entre las multinacionales agrícolas y los campesinos, genera abandono de las tierras y los cultivos, pues van quedando solo las personas mayores, quienes debido a su avanzada edad ya poco labran la tierra, en este sentido un habitante de la vereda de Chitavita manifiesta: “ya la mayoría de todos los municipios no tienen sino una persona la que vive en una casa o dos por mucho, entonces qué gente hay?” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016).

De hecho, para el campesino no es fácil competir en las mismas condiciones de



calidad y cantidad, por lo tanto “El mercado puede excluirlos, si el consumidor no demanda sus productos al considerarlos muy caros, un riesgo para la salud, o carentes de calidad, o porque su presentación no es atractiva”. (Andablo y Hernández, 2008, p. 201).

Así mismo, el cambio en el clima y el envejecimiento de las comunidades campesinas son factores que están poniendo en grave riesgo las economías campesinas, por lo que son aspectos que se analizan a continuación dado que se evidenció la gran afectación que están generando en la vereda de Chitavita.

### 3.1.2 Clima y Crisis agrícola: su relación con la seguridad alimentaria.

*Es cierto que estamos en un momento de cambio complicado  
es cierto que siempre hemos estado en verano  
que en diciembre llovió, que no llovía normalmente...(Nina Pizarro, 2015)*

En el desarrollo del trabajo etnográfico se hizo evidente, el *cambio en el clima*, como una de las causas de la crisis de la economía campesina en la zona. Los habitantes lo atribuyen particularmente a la construcción de la represa de Chivor en los años 70. La afectación del clima según ellos, fue de casi siete grados, “Se volvió húmedo y más esta región de este lado Guayatá, que viene la neva, ahí lo vemos, viene de abajo la nubecita, sube por este cañón y sube arriba y ya es el aguacero” (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27, 2016).

Es un hecho, que la construcción de represas genera alteraciones en el clima, así lo plantea un estudio sobre la creación de la represa de Chivor<sup>9</sup> “se han establecido relaciones entre la construcción de estos y afectaciones climáticas de diversas índole, incluyendo cambios climáticos a nivel local, por influencia sobre variables como la temperatura, la humedad y la precipitación” (Correa, 2013, p.115)

<sup>8</sup> La Conquista Hidrosocial del Valle de Tenza (Boyacá-Colombia) El paisaje hídrico de la región en el marco de la planeación y construcción de la represa de Chivor 1940-2010



Dichas afectaciones en el clima generaron cambios en la producción agrícola y por ende en la economía local, así lo narra una de sus habitantes:

Pero antes aquí eso era un clima seco, bonito que se cultivaba de todo ya en esas veredas de Ciavitas daba casi el cacao, abajo en Chitavita daba el cacao, en Caliches, pequeño si de papaya, pero buen cacao y aquí en Ciavita la naranja, la papaya, chirimoya eso era papayas sacaban todos los martes a vender esa gente, pero por canastadas, lo mismo los de Chitavita y después con la represa se acabó (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016).

Es evidente que el municipio de Guayatá ha sufrido las afectaciones ocasionadas por la creación del embalse, por un lado se alteró la forma como proveían en gran medida sus ingresos, al no obtener las abundantes cosechas que la tierra les daba. Los cultivos no volvieron a ser los mismos, las grandes parcelas de tomate, cacao, cítricos y otros frutales con el tiempo se fueron deteriorando, su dieta se fue transformando en la medida que tuvieron que cambiar los tipos de cultivos, por ende también se alteraron sus prácticas culturales. Los grandes cultivadores vendieron las tierras y emigraron, los que se quedaron, hoy tratan de subsistir en pequeñas parcelas.

Así mismo, con el calentamiento global se han *transformado los ciclos productivos* afectando las cosechas. Las épocas de lluvia ya no son las mismas, hoy día el campesino no sabe cuándo sembrar, para ellos un indicador para iniciar la siembra era el comienzo del invierno, así como el verano era momento de cosechar.

Octubre ya era de verano, diciembre y hasta el 15 de marzo calentaba, el 15 de marzo comenzaba a llover que ya estaba uno sembrando el maíz de año grande, generalmente era tiempo de invierno, entonces era el propicio para sembrar todas las cosechas, generalmente aquí no se sembraba sino una cosecha de maíz al año, en marzo se recogían y en noviembre, hoy en día ya se siembra en mayo y se recoge en octubre (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016).

Con el cambio climático, en Chitavita las cosechas se ven bastante afectadas, más cuando la vereda no tiene fuentes naturales de agua y depende de los tres acueductos que surten al pueblo del líquido, pues a pesar de contar con el río Súnuba como límite entre la vereda y el municipio vecino, para la comunidad es muy dispendioso regar con el agua de

esta fuente hídrica, debido a que tienen que contar con bombas para sacarla y hacerla subir, pues la mayoría del territorio está en la parte alta de la montaña.

Hoy día, es tal el grado de afectación de las cosechas en cuanto a calidad y cantidad, que a veces no recogen ni para el consumo, comparado con años atrás cuando Guayatá fue la despensa agrícola de Bogotá por sus abundantes cosechas y la buena calidad de sus productos, “aquí por lo menos era mucha la chirimoya que se cogía eso de un árbol se cogían una dos tres bultos, un señor del Tencua compró fincas y fincas, porque todos los años vendía pero cargas y cargas de chirimoya (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016).

Pero los cultivos se han ido afectando a tal grado que ya ni siquiera los venden en *el mercado local*, mucho menos en otros, “si ve que nadie recoge ni nadie lleva a vender, porque ya no los compran, prefieren ir a comprar de otro lado para venir a venderle a uno acá” (A. Guerrero, comunicación personal, enero 24 de 2016). El campesino prefiere que las cosechas se pierdan en la mata antes de recogerlas y llevarlas a un mercado en el que no le ofrecen un valor que compense todo el trabajo realizado.

Si bien es cierto, la creación del embalse afectó el clima y por ende los ciclos de cosecha, existen también otros factores como la llegada de insectos, “los bichos lo trajeron los empaques que se traían de otras partes” (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016), un caso particular es el de un tipo de hormiga que llegó a la región impactando gravemente los cultivos, “aquí llegó la hormiga loca y aquí toco hacer una campaña contra la hormiga loca, porque cogió los naranjos, esa fue una de las cosas que también acabó con los naranjos, porque llegó la hormiga y comenzó a comerle la cáscara y llegó hasta la fruta” (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016).

De igual forma, como lo expresan los habitantes no sólo de la vereda, también del pueblo en general, la zona no ha sido ajena a la llegada de la mosca, esta generó grandes afectaciones en los cultivos, “La mosca de la fruta así como vienen volando entonces ya llegó la mosca de la fruta, porque aquí no había bichos para la fruta, eso cogía una fruta una guayaba que eso se disfrutaba comiéndose una guayabita” (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016).

Por consiguiente, todos estos factores se han sumado al deterioro de la economía campesina, la cual está constituida por lo que cosechan y crían, por ende también se afecta la seguridad alimentaria de gran parte de los hogares de esta comunidad. Es decir el derecho que tienen a una alimentación nutricional y culturalmente adecuada, ya que si ellos a lo largo de su vida y a través de sus procesos culturales han desarrollado un gusto por comer lo que saben cultivar, hoy día si no lo pueden hacer están al borde de una inseguridad alimentaria. Pues quienes se dedican a labrar la tierra, lo hacen más para el autoconsumo, antes que responder a las exigencias del mercado y si las condiciones climáticas afectan cada vez más las cosechas se agudiza la crisis y se deteriora cada vez más su economía, ante la imposibilidad de cultivar si quiera para comer. De ahí que no solamente esté en riesgo su seguridad alimentaria, también lo está su cultura alimentaria, y aquí me uno al concepto de Espeitx (2004):

La cultura alimentaria es el entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre que, como, cuando, con quien y porque se come lo que se come en una determinada sociedad [...] la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociarían. (p. 195)

De ahí que la crisis agrícola generada por todos los fenómenos expuestos, tiene en riesgo la cocina tradicional de la comunidad guayatuna, pues el cambio en las condiciones agro climatológicas propicias para el desarrollo de cada cultivo, alteran el desarrollo normal de las plantas afectando la calidad de los productos, si ya no es posible cultivar sus propios alimentos, la comunidad debe recurrir a comprar en el mercado productos diversos que a la postre lo pueden alimentar, pero que van haciendo perder los saberes en torno a las técnicas de preparación que usaban en la elaboración de sus comidas, pues ya no cuentan con sus alimentos tradicionales.

En razón a la estrecha relación que se da entre las cocinas tradicionales y la seguridad alimentaria de una comunidad, es evidente que su patrimonio cultural está en riesgo, como lo reconoce Camou (2008) “[...] un grupo humano, al menos campesino o

indígena, se alimentará siempre en una cierta armonía con el medio ambiente y los recursos con los que cuenta, y que su dieta tenderá a ser lo más adecuada posible, en el contexto de sus limitaciones de conocimiento, medio ambiente y desarrollo tecnológico” (p. 30). Si los habitantes de la vereda no se pueden alimentar de acuerdo con sus gustos y preferencias culturales, en cierta manera sufrirán una inseguridad alimentaria y disminuirá paulatinamente la práctica de sus cocinas tradicionales.

Dado que, las comunidades campesinas se proveen su alimentación en gran medida con sus cosechas, estas se constituyen en una significativa estrategia alimentaria de la economía en el campo. Por lo tanto, es perentorio recuperar el autoabastecimiento como una forma de garantizar en cierto grado su seguridad alimentaria. Es por esto que se hace necesario revitalizar los saberes tradicionales, “componente esencial para un desarrollo que pretenda potencializar los valores humanos, naturales y permita la conservación de las culturas indígenas y campesinas” (Corrales y Forero 1992, p.68). En tanto que a través de sus saberes los campesinos han logrado identificar las diversas especies existentes en sus territorios, así como también han desarrollado procesos de clasificación y adaptación de estas y otras a las condiciones locales, así mismo urge recuperar los conocimientos relacionados con la técnica aplicada desde sus ancestros en las cosechas, las cocinas, los saberes sobre la naturaleza y el universo, pues se ha demostrado su validez en la práctica y muchas comunidades campesinas han vivido a lo largo de su historia gracias a estos conocimientos.

Justo es señalar, con respeto a la racionalidad ecológica del campesino y del productor tradicional lo que plantea Toledo (1992) “no es sólo una estrategia de subsistencia desarrollada en un sistema de producción, no orientado a la mercancía. Es una consecuencia directa del proceso de apropiación de la naturaleza en una economía predominantemente dirigida a la población para el uso” (p.5). Se reafirma así la importancia de volver a las tradiciones campesinas e indígenas para reactivar las economías campesinas, de tal forma que las comunidades se garanticen una seguridad alimentaria y activen sus patrimonios culturales.

En la figura 12 se muestran las afectaciones del clima y las cosechas producto de los



aspectos mencionados anteriormente:



Paisaje afectado por el cambio climático	Café afectado
	
García, O. (2016)	García, O. (2016)

Figura 12. Afectación de la cosecha por el clima. García, O. (2017)

### 3.1.3 Deterioro de la economía campesina por envejecimiento.

*Con qué salud si la mayoría ya son gente de edad, entonces eso es grave porque ya no hay salud, no se puede tener más de una res (Aurora Gutiérrez, 2016)*

El envejecimiento de la población según lo plantea la Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (2004), es un problema que a nivel mundial trae consecuencias en el desarrollo de los países, especialmente en aquellos que están en vías de desarrollo. Esta situación de envejecimiento de la población se da en “un contexto caracterizado por una alta incidencia de pobreza, una persistente y aguda inequidad social” (CEPAL, 2004, p. 1).

En Colombia, este problema se evidencia con más énfasis en las zonas rurales, dadas las condiciones de vida de esta población y puesto que, “la mayor incidencia de la

pobreza en las personas mayores rurales puede tener como consecuencia la presencia cada vez más numerosa población adulta mayor rural con algún grado de dependencia y vulnerabilidad” (CEPAL, 2004,p.1)

En tal sentido, es innegable que un factor que contribuye al deterioro de la economía campesina en Chitavita, es *la edad de la comunidad*, por el paulatino envejecimiento de la población, entendido el envejecimiento como “una categoría social con un fundamento biológico, relacionada tanto con las percepciones subjetivas- lo que la persona se siente- como con la edad imputada-los años que los demás le atribuyen al sujeto”. (Huechan, 2013, p.14).

“Las casas están abandonadas y si no están abandonadas están es ancianitos solos, siempre es muy muy complicado, cambia también el tipo de producción de los cultivos porque ya no hay quien trabaje las tierras” (A. Guerrero, comunicación personal, enero 24 de 2016).

El envejecimiento en la comunidad chitaviteña se ha ido dando como resultado de los cambios en la configuración de las edades, por los movimientos migratorios del campo a la ciudad por parte de la población más joven, “es el que acompaña ahí la mamá porque también de 5 hijos que hay, no la acompaña sino él” (Sandoval, Com. Pers. Febrero 1 de 2016). Otro factor, es el retorno al lugar de origen en la vejez y por la llegada de personas mayores que ven en este territorio un espacio de descanso, “Ya me amaño y es posible que los últimos tiempos los pase uno por aquí” (P. Pérez, comunicación personal, octubre 10 de 2015).

Algunos habitantes han llegado a la vereda de Chitavita porque “vivir y envejecer en el pueblo trae consigo ventajas innegables que devienen sobre todo de un proceso más gradual que en las ciudades de la pérdida de actividad y de proximidad y frecuencia de contactos con las redes sociales próximas (familia y vecindario)”. (Rodríguez, 2004, p.3).

Esta migración hacia las zonas rurales de personas mayores de sesenta años, es un factor más de afectación de la economía campesina, pues se está generando un proceso de

envejecimiento doméstico<sup>10</sup>, que no genera mano de obra para labrar la tierra o realizar las distintas actividades del campo, por el contrario concentra un mayor número de población adulta. “Este envejecimiento y sobre envejecimiento que se está experimentando en las zonas rurales origina que haya cada vez más personas que alcanzan una avanzada edad, y algunas de ellas se encuentran en situación de fragilidad o con problemas de dependencia” (Rodríguez, 2004 p. 23). Por lo tanto ya no son actores productivos dentro de la comunidad, o por lo menos no en la medida que les permita por sí solos proveerse sus alimentos a través de sus cultivos, por el contrario dependen de un familiar cercano, “esta semana fue por la vaina que mi mamá se enfermó y toco estar aquí en la casa diario” (M. Sandoval, conversación personal, enero 13 de 2016).

Se hace evidente, que el deterioro y crisis de las economías campesinas genera gran afectación en aspectos como el patrimonio cultural de una comunidad. Puede decirse entonces, que el envejecimiento de la comunidad es una de las causas del deterioro de la economía en la vereda de Chitavita. Aunado a esto, no existe una estructuración en los sistemas agroalimentarios que genere una estabilidad entre autoconsumo familiar y productivo que favorezcan la producción familiar rural, de tal manera que las personas cultiven para su autoconsumo y a la vez para ofertar el excedente en el mercado, de tal manera que les permita proveerse de aquellos productos que no cultivan o que necesitan para satisfacer otras necesidades.

Los saberes que poseen los campesinos y que han aplicado por generaciones en la producción de sus cosechas, la preparación de su dieta alimenticia, y en general todas sus prácticas culturales están en un inminente proceso de desaparición. Son varios los beneficios sociales que puede traer consigo estimular la producción campesina. Por un lado el relevo generacional activará la economía local, se fortalecerá la transmisión de saberes y así mismo la comunidad puede mejorar su calidad de vida fundamentalmente en el plano de la seguridad alimentaria a nivel familiar y local.

<sup>10</sup> Envejecimiento doméstico: se refiere al aumento de la proporción de personas de 60 años o más en los hogares o al aumento del promedio de personas mayores por hogar. CELAC 2008





Doña María Eloisa	Don Guillermo
	
Dueñas, C. (2016)	García, O (2016)

Figura 13. Hogares unipersonales. García, O. (2017)

### 3.1.4 Cambios en la propiedad y uso del suelo.

*Ese es el sueño, la realidad, si uno puede hacer unas cabañas que aortica están haciendo súper rápido pero pequeñas y súper bonitas... entonces uno puede decir esta la podemos enredar con el ecoturismo (Nina Pizarro, 2015)*

En la vereda de Chitavita se da una singular estructura de la propiedad y uso del suelo, la forma de tenencia de la tierra tiene que ver con el uso que ellos le dan. Por un lado está la *Finca para la vivienda*, en este caso se habla de aquellos habitantes que le dan un uso exclusivo como lugar de habitación. Se destacan aquellas fincas pequeñas habitadas por una mujer, que usan como lugar de vivienda, y cuya característica principal son los hermosos jardines que las rodean. En estas es muy poco y casi nada lo que cultivan para el consumo, allí habitan mujeres solas, solteras o divorciadas que han llegado de otras ciudades, han comprado un terreno para vivir y por lo general se dedican a cultivar sus jardines, “si querida me encanta jardinear, tengo un jurgo de borracheros, tengo borrachero naranja, tengo borrachero azul oscuro, tengo borrachero rosado” (M. Novoa, comunicación personal, febrero 20 de 2016). Esta actividad suele ocupar buena parte de



su tiempo, pero suelen ser muy activas a la hora de vincularse con la comunidad, están pendientes de la salud y el bienestar de sus vecinos, participan en reuniones y festividades, aportando sus conocimientos e ideas en beneficio de todos. En sus casas por lo general pueden tener algún animal doméstico que las acompaña: “Ella le puso hacienda al gato, entonces es el único gato al que le compraron finca” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

También están las fincas que son habitadas esporádicamente, pues sus dueños las tienen como *Finca de descanso*, bien sea porque las compraron para venir a pasar los días festivos o las vacaciones en el caso de las personas que no son oriundas de la población, y también de quienes nacieron aquí pero suelen vivir en otra ciudad y vienen para revisar la cosecha y pasar unos días.

Así mismo, se hace evidente el “cambio del uso del suelo en donde la tierra (como medio de producción) antes dedicada al cultivo se convierte en una mercancía para su lotificación y venta, cuyo atractivo es estar cerca del campo fuera de las incomodidades de la vida en la ciudad” (Meléndez y Cañez, 2008, p.288). Es el caso de doña Yadira una habitante de la capital del país, quien adquirió un terreno, “ella quiere hacer cabañas de turismo” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

El mayor número de predios lo constituyen las *fincas para la cosecha*, habitadas en su gran mayoría por campesinos y algunos foráneos. Es así como dedican el terreno para el cultivo. En el caso de los campesinos cuentan por lo general con una pequeña huerta y algunos animales domésticos, con los que se proveen parte de su alimentación. Aunque no siembran en grandes cantidades, pues la fuerza de trabajo es escasa, en estos terrenos sobresalen los cultivos de café, en menor cantidad caña de azúcar, maíz y lulo.

Se da también el caso de fincas que están deshabitadas, pues son de personas que se han ido para el casco urbano o para otra ciudad, “la finca de los Sierra que es la doctora que tampoco hacen nada por esa finca” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016). Igualmente se presenta la concentración de la propiedad, una persona adquiere varias propiedades, “eso pasa mucho, acá mucha gente tiene dos tres fincas pero vienen de vez en cuando revisan y se van” (F. Cárdenas, comunicación personal, febrero 10 de 2016).

Por lo general tienen una persona que las cuida o en algunos casos las arriendan.

Un aspecto a resaltar es el número de propiedades que concentra una sola familia, cinco en total, una la tienen como casa de habitación, otra es una finca cafetera y las demás las compraron como inversión para un proyecto ecoturístico que vienen planeando hace unos años.

En Chitavita el cambio en la propiedad y por ende en el uso del suelo, está generando afectaciones como que la agricultura dejará de ser la actividad productiva principal, hasta ahora se ha mantenido, aunque poco a poco está cambiando, así mismo las otras actividades que la complementan como la ganadería y la artesanía, “toda la vida en eso sacaban el fique, hacían el lazo y vendían, ya esa tradición se acabó y no hubo quien la siguiera” (F. Cárdenas, comunicación personal, febrero 10 de 2016).

Es así como, “esa estrategia multiusos a través de la cual los campesinos mantienen y reproducen sus sistemas productivos, que constituye una característica valiosa que tiende a conservar los recursos naturales manteniendo la diversidad medioambiental y biológica” (Toledo, 1992, p.5) pierde sentido en cuanto la población campesina está desapareciendo y quienes la están reemplazando, desconocen la sabiduría ecológica del productor campesino y tradicional. Puesto que, el nuevo uso del suelo no se orienta hacia las cosechas, por el contrario las están abandonando o cambiando por otras actividades económicas, como se muestra en la figura 14.

En consecuencia se debe recuperar el sector agropecuario dado su importancia para garantizar la seguridad alimentaria, la conservación del medio ambiente y la calidad de vida de los pueblos. También como una forma de preservar su cultura alimentaria, pues sus cocinas tradicionales les han permitido contar con una estrategia doméstica para cubrir sus necesidades alimenticias y mantener sus hábitos o gustos familiares.

Es un hecho en las zonas rurales, que el cambio en la propiedad y uso de suelo está cambiando las economías campesinas. En el territorio de estudio, son varios los factores que han afectado el uso del suelo: los proyectos para desarrollo del turismo, las fincas para descanso, como la llegada de adultos mayores buscando un espacio para la vejez, concentra un mayor número de personas de la tercera edad, con el agravante de que no



viene para producir, y su aporte para activar la economía es mediante el consumo de productos del mercado local, hecho que no impacta ampliamente la economía.

El nuevo uso que buscan darle al territorio, mediante el desarrollo de proyectos turísticos, tal vez no es el más efectivo, el turismo como activador de la economía no siempre será la mejor opción, esto depende en gran medida de la vocación económica que tenga la población, así como del desarrollo en infraestructura y los atractivos que generen una motivación de viaje. Así como a las políticas que se implementen para su desarrollo de una manera planificada.

Proyectos Turísticos	Sendero Ecoturístico Esplendor Guayatuno	Casa de habitación Moderna
		
García, O. (2016)	Maldonado, A.(2016)	García, O.(2016)

Figura 14. Nuevos usos del territorio. García, O. (2017)

### 3.1.5 Migración de la población campesina a las ciudades.

*Usted como joven qué hace en Guayatá,  
no hace nada le toca irse pa Bogotá a estudiar,  
a aspirar a ser profesional o a trabajar  
(Fader Ruíz, 2015)*

La situación de violencia que ha vivido el pueblo colombiano en los últimos

cincuenta años ha generado afectaciones en la población de tipo social, económico, cultural y político. Es así como, en las distintas regiones colombianas entorno de la violencia rural subyace una disputa territorial que se manifiesta de diferentes maneras según los actores involucrados, la cual genera una situación de desplazamiento forzoso de los pobladores rurales. En consecuencia la fuerza de trabajo en el campo se ha ido debilitando por problemas como el desplazamiento hacia las ciudades por la inseguridad que se vive en los campos, la migración de los jóvenes, el reclutamiento forzado por parte de los grupos armados entre otras causas.

Tal situación no ha sido ajena para la comunidad guayatuna, pues, Guayatá es un municipio ubicado al oriente del departamento de Boyacá en límites con el departamento de Casanare, posición que de alguna forma ha favorecido la presencia de grupos armados ilegales, así como la siembra de cultivos ilícitos.

Un ejemplo de cómo la población ha tenido que vivir estas situaciones de *violencia* lo narra uno de sus habitantes:

Yo estuve una vez en un hostigamiento póngale cuidado, yo estaba en la esquina ahí en esa puerta de esa cafetería y entonces salimos y cuando de pronto yo mire todo el mundo echaba una carreras aquí camine tres metros a la pura esquina, y volteo a mira para abajo y habían 20 guerrilleros con los fusiles. (F. Ruíz, comunicación personal, febrero 20 de 2016)

Por tanto las condiciones de violencia que se viven en las distintas poblaciones afectan de manera negativa las economías campesinas, sus producciones agrícolas y pecuarias se ven mermadas. Para el campesino es más difícil sacar sus productos al mercado, así como se disminuyen las posibilidades de crecimiento del sector rural y a la vez la población migra en busca de otras posibilidades económicas.

Otro factor que se suma a los anteriores y que ha generado acciones de salida de la población del municipio, es la opción de trabajo en las minas de esmeraldas de Chivor, las personas migran a la mina dada la cercanía de esta con Guayatá. Los jóvenes suelen ver en esta actividad un medio para obtener *ingresos* rápido, sin embargo aquellos Guayatunos

que salieron hace años a excavar las minas saben lo difícil de este trabajo y por esto ya no quieren que sus hijos vayan, “Cuando mis hijos ya ellos decidieron, ya los oí que dijeron ‘nos vamos para la mina’..... Y se iban a volar, entonces yo les dije no necesito que se vuelen, nos vamos dentro de ocho días pa la mina ,yo los llevo y les enseño que es la mina los lleve allá les conseguí todo les dije mire ...esto es la mina mire a ver , trabaje busque, hoy en día mis hijos no le caminan a ustedes dentro de la mina”. (P. Montenegro, comunicación personal, noviembre 16 de 2015)

Para el campesino acostumbrado a las labores agrícolas es difícil adaptarse al trabajo en una mina, el campo es duro pero les provee el sustento diario, en la mina no siempre obtienen una retribución por el trabajo.

Al mismo tiempo las nuevas políticas que se implantaron en Colombia con los procesos de apertura económica en la década del noventa, trajeron la implantación del “modelo neoliberal que se asigna a la sociedad rural, a la economía campesina y a la pequeña comunidad la función de proveedores de mano de obra para actividades económicas urbanas” (Pérez y Pérez, 2002, p.51). De ahí que la gente migre a las ciudades para emplearse en actividades de construcción, operarios de fábricas, buscando mejores condiciones económicas, por consiguiente las presiones económicas son un factor que obliga a la “migración temporal o definitiva de los brazos jóvenes de la familia y aún de los jefes de hogar” (Corrales y Forero, 1992, p.70).

Es así como “la visión de uno como estudiante cuando sale es que usted sale y tiene que irse por ejemplo, aquí no hay nada que hacer desafortunadamente. Si tú te pones a cultivar acá es muy complejo, nosotros con Fabio hemos trabajado en cultivos, eso tú necesitas tenerlo industrializado, con máquinas y bueno todo el tema, porque si no eso no da, o sea es muy complicado, trabajar el campo es muy difícil. (A. Guerrero, comunicación personal enero 24 de 2016).

Se suma a las razones anteriormente expuestas, los anhelos de mejores formas de vida y *otros niveles de educación*. Lo que lleva a la población, especialmente los más

jóvenes<sup>11</sup> a migrar buscando otros horizontes más seguros y con mejores garantías de desarrollo personal.

Pero poco a poco se está viendo que la juventud se está trasladando para las ciudades, que el campo ya se está viendo ya despoblado, las personas que quedan ya prácticamente son las de la tercera edad porque los niños ya salen de once y ellos emigran para la ciudad a ver que pueden conseguir, si pueden estudiar, o trabajar y estudiar y muchas veces trabajar para sostenerse. (M. Pirateque, comunicación personal, febrero 19 de 2016)

A pesar de contar con una mayor cobertura en servicios básicos y educativos, la crisis de la economía campesina, es un factor que genera desplazamiento de la población joven a las ciudades, más aún cuando en el campo se carece de oportunidades y condiciones que les permitan obtener mejores ingresos económicos, o poder continuar con sus estudios, “los muchachos lo que quieren es irse, salen a estudiar a la ciudad, unos por estudiar y trabajar, digamos de 20 que se gradúan, sé quedarán unos cinco, seis, porque económicamente no pueden, de resto pues que tienen un familiar, mientras que se adaptan, mientras que buscan un trabajo, se van por no quedarse acá” (F. Cárdenas, comunicación personal, febrero 10 de 2016)

En Guayatá no hay universidades, en algún tiempo hizo presencia una institución de educación superior que ofrecía programas a nivel tecnológico en sistemas y derecho, pero por falta de demanda cerro. Por tal razón los jóvenes cuando se gradúan del colegio y si sus familias cuentan con un nivel de ingresos que les permita continuar sus estudios de educación superior viajan a ciudades como Bogotá o Tunja, ellos suelen venir en época de vacaciones, pero ya difícilmente se establecen en Guayatá para trabajar y formar un hogar.

Actualmente hay un factor que está aportando al incremento de la migración de la población guayatuna, la *actitud de los jóvenes*, quienes ya no quieren trabajar en el campo,

---

<sup>11</sup> La juventud rural tiene dos marcadores identitarios generales: uno etario y, por lo mismo, temporal, provisional, y otro socio espacial, más fijo, si se quiere, portador y fruto de situaciones y condiciones que sus pobladores no pueden controlar. El segundo marcador, el rural, denota un grupo social marginado que, por esta razón, busca con frecuencia que las nuevas generaciones se trasladen a otros espacios sociales y asuman otros vínculos laborales y otros referentes socio territoriales. En: Jóvenes rurales: Identidades y territorialidades contradictorias. Algunas reflexiones desde la realidad colombiana



buscan labores menos pesadas y que les generen un mayor y más rápido ingreso, así como la idea de no repetir la historia de sus padres, y en algunos casos son los padres quienes los motivan a irse. Así lo resume don Benjamín Piñeros Guayatuno que vivió por algunos años en España:

Yo no sé eso es cuestión de mentalidad, también se transfiere a los hijos, en Europa y en otros sitios el padre que es panadero él dice; cuanto lleva la panadería y dice hace tres siglos o hace cien años, entonces el padre o el hijo, aquí no! Si el padre es panadero mi hija va a ser veterinaria, o abogada, que tiene que ver eso con el campo, entonces todo se va rediseñando todo el tiempo, todo el tiempo se va construyendo nuevo, llegan lo hijos y dicen a mí no me gusta eso (Comunicación personal, febrero 19 de 2016).

La influencia de los medios de comunicación y las nuevas tecnologías ha llegado a los jóvenes en las zonas rurales, se ven abocados ante un presente saturado de información y desinformación y la actitud que asumen frente a las labores en el campo es de menos precio, “la juventud acá cree que trabajar en el campo es ser menos” (B. Piñeros, comunicación personal, febrero 19 de 2016). Es evidente, los jóvenes no le encuentran sentido a la vida en el campo y sus expectativas hacia el futuro están cada vez menos unidas a las actividades agrícolas. Esto revela la falta de autoestima que existe hoy con respecto a la vida en el campo, por lo tanto es necesario suscitar espacios de encuentro donde los jóvenes se reconozcan en sus memorias, saberes, historias y oficios. Pues son ellos “los actores estratégicos en la continuidad de la acción colectiva y las organizaciones, así como en la sostenibilidad de las actividades productivas” (Osorio, Jaramillo y Orjuela, 2010, p.6)

Esta actitud de los jóvenes es una de las razones que probablemente está afectando más las economías campesinas, el campo se está despoblando, aquellos que permanecen en la parcela son las personas de edad y ya no queda casi nadie quien lo cultive.

Cabe resaltar las implicaciones que puede tener para una comunidad campesina en su vida y en su cultura alimentaria el que dejen de ser los productores de sus alimentos. Es indudable que los procesos de migración van modificando la vida en el campo, los saberes



ya no se transmiten entre generaciones y las prácticas tradicionales se acabarán cuando falten los abuelos.

Por lo tanto, es incuestionable la “necesidad de generar tecnologías para el pequeño productor y no adaptar y transferir paquetes tecnológicos obsoletos de la revolución verde, inapropiados para las condiciones de la economía campesina y que han venido haciendo crisis en diversos contextos productivos” (Corrales y Forero, 1992, p.57)

Tal vez así, los jóvenes se motiven a continuar aplicando los saberes de sus ancestros y vean en el campo una posibilidad para desarrollar un proyecto de vida con calidad. Esa puede ser la manera en que se reactive la economía, perduren sus fiestas y sus saberes en torno a las cocinas tradicionales permanezcan. Si nadie cultiva la tierra, no habrá cosechas, las fiestas religiosas no tendrán ya ese sentido de agradecimiento por los beneficios recibidos y tampoco tendrán los frutos de la cosecha, materia prima de sus cocinas tradicionales.

### 3.2 Los ciclos festivos y la cocina tradicional

#### 3.2.1 Los hábitos alimenticios.

*“Eso déjela así que herba y a después ahí, porque es que si son muy enzazones “*

*(Miguel Sandoval, 2015)*

Hablar de los hábitos alimenticios es hablar de “las prácticas alimenticias socioculturales y su representación social en el ámbito familiar” (Oseguera, 2008, p.153). En Chitavita como en toda comunidad existen unos hábitos alimenticios que se han formado en esos espacios sociales principalmente familiares, pero también colectivos, producto de una costumbre que se arraiga en su cotidianidad, dado que, las personas suelen tomar los hábitos alimenticios que tiene el grupo social al que pertenece.



A través de estos hábitos se identifican, lo que comen, sus formas de preparación, las técnicas y las herramientas, utensilios empleados, la forma como obtienen sus alimentos, bien sea con sus cosechas, o por intercambios que hacen entre vecinos o con campesinos de otras veredas y también porque lo compran en el mercado.

Sus *cocinas tradicionales* son un medio para identificar su sistema culinario, el que “con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un ‘orden culinario’ que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares” (Ministerio de Cultura, 2012, pp 10,11).

Es decir a través del sistema culinario, tenemos un referente de identidad, según Flischer (Como se citó en Meléndez y Cañez, 2008) lo define como "estructuras culturales del gusto, prácticas sociales cargadas de sentido", por lo tanto este complejo sistema de pautas alimentarias permiten entonces conocer la cultura alimentaria de una comunidad, identificando las características de la vida social, económica y productiva, es decir:

Aquello que tiene que ver con las actividades destinadas a la reproducción de la vida misma, a las prácticas culturales relacionadas con la alimentación... se debe entender en el contexto de una determinada geografía y ecología que proveen de recursos, condicionantes, limitantes y ventajas al grupo asentado ahí, y que influyen de manera privilegiada en el diseño de su dieta. (Steward, como se citó en Camou, 2008, p. 30)

En Chitavita los hábitos alimenticios se fortalecen con la transmisión del saber en torno a la preparación de los alimentos, a través, de “las actitudes, valores y creencias con que las personas resuelven diariamente su alimentación, sin desatender los hábitos individuales y costumbres colectivas profundamente arraigadas en la cotidianidad” (Oseguera, 2008, p.14).



Una forma como los chitaviteños han formado sus hábitos alimenticios es a través de sus cocinas tradicionales, desde su niñez cuando sus padres fueron desarrollando el “gusto primario, aprendido desde la infancia y ligado al mundo maternal, al primer hogar” (González, 1995, p.65). Ellos hoy lo hacen con sus nietos, a pesar que ya muchos no viven en la vereda, pero aprovechan cuando los visitan para preparales sus comidas, “desde pequeñito yo le hacía las coladitas así y digamos cremitas con habichuela, zanahoria, si se podía acelga” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016).

Por tanto las familias son las que inciden en la configuración del gusto, desde la niñez los van involucrando en sus prácticas culinarias “La niña ya práctica, por qué, porque yo ya la estoy enseñando a catar, entonces ella ya sabe identificar entre un buen café y un mal café” (A. Guerrero, comunicación personal, enero 24 de 2016) Y con ello van constituyendo también “la construcción del nosotros de pertenencia donde reglas y representaciones tienen valor (Aguirre, 2007, p 9).

Hoy día algunos habitantes de la vereda continúan preparando las comidas familiares, pues es a través de estas que marcan un gusto y una pertenencia, “yo hago mis quesos, o hago cuajada, me gusta mucho hacer los dulces, por ejemplo ese chicharrón de cuajada yo lo hago” (A. Gutiérrez, comunicación personal, enero 30 de 2016). Sin embargo, no todos los habitantes de la vereda poseen esos saberes y algunos que ya son muy mayores poco cocinan, suelen frecuentar uno de los restaurantes del pueblo.

Esta situación va llevando a la pérdida de los saberes tradicionales de las cocinas, comer fuera de casa tiene implicaciones como que se dejan de transmitir pautas alimentarias, así como también se va dando una transformación de la comensalidad, lo que conlleva a “la desestructuración del ‘lenguaje’ de lo culinario, ese que internalizamos sin querer y que marca cada familia, cada región, cada país contribuyendo a cimentar una identidad” (Aguirre, 2007, p.24).

En Chitavita es posible evidenciar que “los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos” (Contreras y Gracia, citados por Meléndez y Cañez, 2008). Un

ejemplo de las transformaciones en las prácticas de las cocinas tradicionales es el caso del sagú, un rizoma cultivado y trabajado para obtener una suave harina de la que preparaban tortillas, coladas y la que solían mezclar con maíz para hacer varios amasijos, “Antiguamente se cultivaba mucho el sagú y se guardaba para todo el año, como el maíz no era igual, entonces se guardaba el sagú, el sagú no se mohosea la harina, dura uno dos años” (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016). Esta harina de sagú hacía parte de la dieta alimenticia de la comunidad guayatuna como lo cuenta la profesora Aurora Carvajal “entonces en toda casa cuando no se hacía arepas se hacía una tortilla, el sagú se mojaba con agua y con huevo, se echaba el huevo y se batía bien que quedara clarita y luego se echaba sobre la sartén o antiguamente como la arepa se asaba era en laja de piedra, entonces echaban la tortilla en la laja de piedra” (Comunicación personal, enero 27 de 2016).

Hoy día, en algunas veredas de Guayatá continúan cultivando el sagú en menos cantidad, debido a su largo y complejo proceso de lavado para obtener la harina, además por el bajo costo que se obtiene en el mercado comparado con el trabajo que conlleva. Esta harina se consigue en el granero y algunas tiendas del pueblo, pero generalmente es para preparar coladas y en algunos casos mezclarla con el maíz para hacer amasijos especialmente en épocas de fiesta. Su consumo se ha reemplazado por otros productos, y como consecuencia son pocas las personas que saben cómo prepararlo.

Así mismo, las transformaciones en las prácticas culturales vinculadas con la alimentación de la comunidad, tienen que ver también con las *variaciones en las cosechas*, ya no cultivan lo mismo que hace unos años, o por lo menos no en las mismas cantidades y calidad, “pero no grana tanto como en otro tiempo, en otro tiempo llegaba uno a Chitavita y eran de esas casas fincas y llegaba en este tiempo en el patio estaban los montones de ahuyama” (A. Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016). Como se mencionó anteriormente en el ítem de Clima y crisis agrícola y su relación con la seguridad alimentaria, los ciclos de cultivo en Guayatá han cambiado, producto de factores como las alteraciones que ha sufrido el clima en la zona, por lo que han dejado de cultivar en sus campos productos como el sagú, el maíz, la guatila, que eran básicos en su dieta. Los que han cambiado por productos que les renta económicamente más como el café, o porque

cultivarlos y procesarlos les implicaba más tiempo y esfuerzo y al comercializarlos no obtenían un ingreso que validara el trabajo implicado.

A pesar de los hechos antes mencionados, en la vereda de Chitavita es posible encontrar una muestra considerable de platos de sus cocinas tradicionales, este saber no es exclusivo de las mujeres, se resalta el hecho de que los hombres son muy activos a la hora de preparar los alimentos, si se trata de participar en *las fiestas*, son ellos los que saben las recetas de ciertos platos especiales que elaboran en estos eventos, es el caso de don Miguel quien compartió la receta de la carne al caldero: cuando yo la preparo primero que todo pa sazonarla ... cebolla cabezona al gusto, lo que quiera uno , sus dos , tres cervezas ojala sea costeña , el poleo si lo hay mucho mejor , ahora el este pa sazonar la carne es... tomillo es ...” (M. Sandoval , comunicación personal, diciembre 15 de 2015).

Es en estos escenarios, donde se puede apreciar ese abanico de sabores que son sus cocinas tradicionales, es allí donde ellos a través de las maneras de elaboración de estos platos y la permanencia del gusto por su sabor evidencian sus hábitos alimenticios. Sus fiestas se constituyen en un medio de fortalecimiento de estos hábitos, pues no hay celebración donde no estén presentes sus cocinas tradicionales,

Por el contrario, estos hábitos alimenticios se están transformando en algunos espacios sociales como la escuela. Como lo expresa Aguirre (2007): “cambiar la manera de comer de un sujeto, sus ‘hábitos’ puede ser fácil o difícil de acuerdo a la posición subjetiva frente a las relaciones económicas, sociales y simbólicas con que construye su identidad”. En estas *transformaciones en el gusto*, influye el que a los niños les brinden la alimentación, bajo una minuta estructurada por una nutricionista y con alimentos que traen del mercado y muchas veces no incluyen lo que sus padres producen en sus fincas. Otro factor que contribuye es la exposición a los diferentes medios de comunicación como, televisión, radio, internet, a través de los cuales las grandes industrias alimenticias promueven el consumo de sus productos, ocasionando abandono de sus costumbres alimenticias tradicionales, “antiguamente en toda casa había el barril, o la olla grandota para batir el guarapo, al que llegara se sacaba su totumada y se le brindaba , hoy día ya no, hoy día la gente ya no toma mucho guarapo ya más bien compran jugos de esos” (A.

Carvajal, comunicación personal, enero 27 de 2016).

El mercado global también genera cambios en el gusto especialmente en los más jóvenes, la industrialización de los alimentos le crea necesidades al consumidor y le envía mensajes por medio de la publicidad, los niños de Chitavita no son ajenos a esta situación como lo manifiesta Don Rafael, al referirse a las preferencias alimenticias de una niña de la vereda: “La niña es un personaje, ella fue la que dijo: Yo como bajo en grasa” (R. Rojas, comunicación personal, enero 24, 2016).

Si bien es cierto son varios los factores que inciden en las transformaciones de los hábitos alimenticios de una comunidad como lo exponen Meléndez y Cañez (2008):

La proliferación de los estilos de vida y de alimentación más urbanos, el desarrollo del comercio, el abandono de la agricultura, la migración y la pérdida de la seguridad alimentaria en el ámbito rural, han propiciado cambios en las culturas alimentarias locales, especialmente en la población campesina de los países en desarrollo. (p.264)

Se resalta el hecho en la vereda de Chitavita y en general en Guayatá, de que la celebración de sus festividades, bien sea de índole religioso, cultural o deportivo, es un escenario propicio para consolidar sus hábitos alimenticios a través de sus cocinas tradicionales (ver figura 15), pues éstas son infaltables en cada celebración y el momento de su preparación y consumo reúne a familias, vecinos y visitantes reiterándose así la identidad colectiva de la comunidad.

La problemática que genera cambios en los ciclos productivos, causa una afectación directa en los hábitos alimenticios de la comunidad, al no poder consumir lo que producen y tener que recurrir a otros productos en el mercado, puede implicar también un cambio en las comidas especiales que preparan en sus fiestas, afectándose también sus formas de convivencia y comensalidad con las que recrean su identidad cultural.

A eso se suma el cambio en la comensalidad familiar, es decir el hecho de que los niños no compartan una comida en el hogar con sus padres, tiene consecuencias, la “comensalidad hogareña, con todas sus ventajas, negociaciones, jerarquías y desgracias es



uno de los momentos más importantes en la socialización de los jóvenes y en la elaboración crítica de los sucesos que constituyen ‘la realidad’ en los adultos” (Aguirre, 2007, p. 24).

Este hecho contribuye también a modificar el gusto por las recetas familiares, a la vez que ocasiona una interrupción en el saber culinario, el niño no va a querer aprender cómo se preparan aquellos alimentos que no le gustan. Más aún si se suma a esto la influencia del mercado, es un hecho que la mayor afectación la sufren sus prácticas culturales, estas se transformarán producto de las influencias externas o tenderán a desaparecer.




Plátanos al fondo	Masato de Maíz	Pan de Maíz
		
García, O. (2016)	García, F.(2017)	Maldonado, A.(2016)

Figura 15. Sus recetas. García, O. (2017)

### 3.2.2 Entre cosechas y fiestas: las cocinas tradicionales Guayatunas.

*Como lo más llamativo que hacen es el festival de la mogolla y el café,  
e ... las fiestas de noviembre, los aguinaldos, mmm  
festividades como el día de la raza,  
así más que todo... (Fredy Cárdenas, 2015)*

Las comunidades campesinas suelen organizarse en torno a un calendario agrícola y religioso, como una manera de prever el futuro, de equilibrar sus actividades, de organizar su vida. Así mismo tener un tiempo de descanso, el momento en que suspenden



su cotidianidad para participar en eventos especiales que pueden ser de carácter social, religioso o cultural. Entonces, “las fiestas estructuran el calendario y el espacio de las sociedades” (Urrutia, 2009, p.38)

En la cultura de una comunidad, los eventos festivos, son una forma como ellos reproducen su patrimonio, a través de estos reinventan sus tradiciones, fortalecen sus relaciones familiares y de grupo, así como también son espacio de reencuentros. En concordancia, como lo expone Urrutia (2009) “la fiesta es una expresión gregaria, un acto ritual de cohesión social, de identidad grupal, de referencia colectiva; en otras palabras, la fiesta es un referente básico de identidades, nacionales, regionales, locales” (p.37).

En la figura 16 se presenta una muestra de la variedad de productos frutos de la cosecha y como ellos se transforman con el saber de los campesinos en sus cocinas tradicionales. Así como también la cosecha es la ofrenda durante la fiesta, la forma de agradecer el fruto que brota de la tierra.



Figura 16. La cosecha y sus cocinas tradicionales. García, O. (2017)



En tal sentido, Guayatá es un municipio que tiene un calendario festivo muy nutrido, de los doce meses del año solamente en febrero no realizan eventos. Sus fiestas van desde rituales religiosos donde sobresalen el Corpus Cristi, durante el evento, la comunidad engalana las calles con tapices de diversos colores hechos con los pétalos de flores que los campesinos recolectan de sus jardines para elaborar diversas figuras como hostias, copones, así como hermosos altares, donde la custodia hace estación, mientras los fieles rezan y cantan.

Otro acontecimiento que sobresale en la región del Valle de Tenza, son las Ferias y Fiestas tradicionales en honor a San Isidro Labrador, reconocidas por ser las que congregan mayor número de visitantes. Esta fiesta marcaba el inicio de la recolección de la cosecha, pues este tiempo solía darse entre los meses de octubre y enero, cuando entraba el verano.

Durante los días de fiesta realizan cabalgatas, desfile de carrozas, comparsas, verbenas, alboradas y por supuesto la tradicional fiesta de San Isidro Labrador, donde cada vereda brinda los mejores frutos de sus cosechas. Otro evento de índole religioso es la fiesta de la Virgen del Buen Consejo patrona de Guayatá, la que es venerada no sólo en la iglesia del pueblo, en las casas de habitación de la vereda de Chitavita, es posible ver cuadros y altares de la imagen, a través de estos la comunidad muestra su devoción.

También realizan eventos de carácter cultural como: el Festival del Café y la Mogolla guayatuna, una manera en que la comunidad busca honrar dos productos representativos de su cultura alimentaria. Así mismo en el mes de abril se conmemora la fundación del Municipio, en mayo las Fiestas de Mitaca que es esencialmente una feria ganadera y porcina. Y en diciembre el Aguinaldo Guayatuno, cada noche en medio de arbolitos y anditas los Guayatunos realizan una procesión hacia el parque del pueblo que termina con el rosario.

Es así, como en la fiesta las relaciones sociales se consolidan, sobre todo las que tiene relación con autoridad y poder. En torno a sus fiestas las personas se integran, allí se desvanecen las diferencias sociales, se parte la cotidianidad del tiempo de trabajo, las



personas se preparan para ver y ser vistos, son un ambiente para el consumo, sobre todo de alimentos. Allí sobresale la reciprocidad, el intercambio de ofrendas en el que se reafirman las relaciones, el acto de comer juntos implica la aceptación del otro.

Pero, la fiesta es también un momento de derroche, cuando se está de fiesta no importa gastar, allí muestran ampliamente su generosidad, buscan sobresalir frente a los otros, “pero eso es una verraquera, eso hacen unos fiestonones, los días de... los rosarios, como en grande con orquestas con... pólvora... conjuntos, bueno ahí el que más pueda, eso son unas competencias más vergajas” (C. Gutiérrez, comunicación personal, diciembre 14 de 2015)

A continuación se presenta una relación de las diferentes fiestas que celebran los Guayatunos a lo largo del año, resaltando que el gobierno municipal desde la Coordinación de Cultura y Deportes, unido al párroco de la Iglesia de Nuestra Señora del Buen Consejo son quienes organizan los eventos que tienen una connotación religiosa. Los eventos de carácter deportivo por lo general son intermunicipales, para vincular mayor número de deportistas. Las actividades culturales son apoyadas por entidades como la UMATA, las organizaciones de caficultores de la zona y empresarios Guayatunos

Tabla 1. Calendario de Festividades que celebra la comunidad Guayatuna

<b>Fiesta</b> <b>Mes</b>	<b>Religiosa</b>	<b>Cultural</b>	<b>Deportiva</b>	<b>Organiza</b>
<b>Enero</b>	Festividad Virgen de la Valvanera- Fonsaque	Festividad Alto del Chizo		La Iglesia
<b>Febrero</b>				
<b>Marzo</b>	Festividad del Señor Caído y Semana Santa			La Iglesia
<b>Abril</b>		Conmemoración Fundación del municipio		Alcaldía
<b>Mayo</b>		Ferias y Fiestas de Mitaca		Alcaldía- Coordinación de Cultura y Deportes
<b>Junio</b>	Corpus Cristhi		-Campeonato regional de baloncesto -Campeonato regional de Tejo san Pedro	La Iglesia y Alcaldía- Coordinación de Cultura y Deportes
<b>Julio</b>	Festividad de la Virgen del Carmen			La Iglesia
<b>Agosto</b>	Festividad Virgen del Buen Consejo	-Festival del café y la mogolla guayatuna -Cena de caridad		La Iglesia y Alcaldía- Coordinación de Cultura y Deportes
<b>Septiembre</b>			Jornada técnico cultural y deportiva Las Mercedes	Alcaldía- Coordinación de Cultura y Deportes
<b>Octubre</b>	Celebración Día de la Raza			Junta de Acción Comunal vereda Chitavita
<b>Noviembre</b>	Ferias y Fiestas Tradicionales en Honor a san Isidro			La Iglesia y la Alcaldía- Coordinación de Cultura y Deportes
<b>Diciembre</b>		-Aguinaldo Guayatuno -Despedida de año		Alcaldía- Coordinación de Cultura y Deportes

García, O. (2016)



En el calendario festivo de los Guayatunos se destaca la celebración del Día de la Raza, actividad propia de la vereda Chitavita, por medio de un bazar, la comunidad celebra hace 17 años el día de la raza, inicialmente nace como una forma de exaltar los valores culturales en los niños, pero esta celebración ha sufrido el impacto de las migraciones de la comunidad. Ante la disminución del número de niños en la escuela de la vereda, la comunidad ha transformado la actividad, implementando eventos deportivos, pero se mantiene la tradición con la preparación de platos de sus cocinas tradicionales, una forma como la comunidad genera ingresos que luego se invierten para suplir necesidades de la vereda.

De esta manera, la comunidad de Chitavita vive sus fiestas, ellos participan en todas las festividades del municipio, a través de la fiesta manifiestan su identidad, en los diversos *rituales culturales y religiosos* que se celebran en Guayatá. La Junta de Acción Comunal convoca a la comunidad y se organizan para hacer presencia con la participación activa y en muchos casos con actitud competitiva, pues suelen sobresalir ocupando casi siempre los primeros lugares en las actividades en las que hay que competir. “Ahora me dijeron que les había ido muy bien en el bazar, entonces ya se hizo un bazar mucho más organizado, yo creo que el señor Calderón, José Calderón que se llama el tesorero yo creo que él también ha puesto un poco el tatequeto en el manejo de financiero también” (N. Pizarro, comunicación personal, enero 9 de 2016).

Los habitantes de Chitavita se unen en torno a sus saberes culinarios para proveer los alimentos durante la festividad e incluso antes de esta, pues en época de recolección ya están pensando en apartar lo mejor de *la cosecha* para las ofrendas a San Isidro, en el Corpus Cristi, o para preparar lo más representativo de sus *cocinas tradicionales*. Aquí se reafirma como las festividades en los pueblos constituyen mecanismos de cohesión social en donde la comida tiene un papel fundamental en la reproducción de la identidad colectiva. “El Miguel bate puai su guarapo pa tomar, a veces también se hace masato, para el bazar hicieron un toyadon de masato eso lo acabaron ligero, lo vendieron ligero” (E. Sandoval, comunicación personal, febrero 1 de 2016)



Es por esto, que en torno a las fiestas, la comunidad de Chitavita va tejiendo unas relaciones que se nutren en el escenario de las cosechas, pues es a través de estas que se vinculan para participar en las festividades religiosas con las dádivas al santo que celebran.

En estos espacios y tiempos de fiesta, la comida tiene gran relevancia como lo exponen Meléndez y Cañez (2008) “la comida durante estos eventos tenía gran importancia ya que, a su alrededor, se realizaban formas de convivencia y comensalidad con las que se recreaba la identidad colectiva y familiar” (p. 279). La comida es un modo de sentir que está de fiesta, es alrededor de un plato especial de comida donde establecen formas de identidad colectiva, pues se da un tiempo y un espacio para compartir, dialogar. Pero no sólo en la fiesta, también en todo lo que precede a su realización, en la época de navidad para la fiesta de los aguinaldos, durante los rosarios, la comunidad de Chitavita se reúne y elabora diversos amasijos con los que adornan los árboles que presentan como ofrenda en el desfile en la noche que les corresponda, así lo cuenta doña Aurora: “prender el horno ya hacer puai unos bizcochos y un pan porque como toca adornar el arbolito<sup>12</sup> ese, y, entonces toca un pollo aquí, el otro aquí, parece que van a poner tres” (A. Gutiérrez, comunicación personal, febrero 30 de 2016).

La comida tradicional ha estado presente siempre en las fiestas Guayatunas, ella lleva implícitos los esfuerzos de una comunidad, por mostrar su cultura, por confirmar sus valores, por no dejar pasar la historia. La condición de ritualidad de las fiestas es un espacio de sociabilidad alrededor de la comida, es un momento en el que se fortalecen los hábitos de consumo, se reivindica la identidad en torno a las cocinas tradicionales, se refuerzan las relaciones familiares se fortalecen los lazos de amistad, es la ocasión que tienen los que han salido de allí para retornar, para unirse al festejo.

En Guayatá las fiestas son un fuerte motivo de visita, quienes se han ido suelen *retornar*, pues la fiesta es la excusa perfecta para volver y reencontrarse con la familia, los amigos, recordar viejos tiempos, compartir alrededor de la comida y proveerse de alimentos de la tierra, bien sea el producto directo de la cosecha o los alimentos ya preparados, para llevar de regreso a sus casas.

<sup>12</sup> Arbolitos: estandartes elaborados en un marco de madera el que es adornado con diversos amasijos preparados a base de sagú y maíz, pollos criollos cocidos y botellas con alguna bebida alcohólica

La fiesta es el pretexto que ellos tienen para volver a la tierra, por medio de esta el que se ha ido se conecta nuevamente con su pasado, es una forma de remover los recuerdos, volver a ver a los que dejó. A través de estas mantiene su identidad, expresa su sentido de pertenencia.

En suma, las sociedades actúan a través de unas relaciones sociales que traman dentro de un espacio y un tiempo propio y al compás de la vida cotidiana de sus miembros. Esta organización cultural se da en atención a sus tiempos, los que se rigen por unos ciclos productivos y unos ciclos festivos. Es así como las fiestas son un referente de tiempo para el inicio y conclusión de las actividades agrícolas.

Por dichas razones, las fiestas son el medio como la comunidad reafirma su origen, fortalecen su identidad, ratifica su historia, son momento para agradecer y un espacio para aceptar a otros. Además es en tiempos de fiesta donde llevan a cabo variadas prácticas de naturaleza ritual y lúdica, entre las que no puede faltar la preparación de sus cocinas tradicionales. Los alimentos que consumen suelen ser los que producen en la región, especialmente los que cada familia cosecha.

Por lo tanto, las fiestas deben ser reivindicadas como manifestaciones del patrimonio cultural de las comunidades, como expresiones del saber tradicional, expuestas a los cambios que conllevan la reciprocidad que las personas realizan con más frecuencia en sus actividades diarias, así como a los traslados migratorios.

En la figura 16 se muestran algunas de las festividades que se realizan a lo largo del año en el municipio de Guayatá.

Imagen de una andita en los aguinaldos	Festival del café y la mogolla guayatuna	Ofrendas de la cosecha en el Corpus Christi
		
Maldonado, A. (2016)	García, O. (2016)	Rojas, R.(2016)
Tapete de flóres	San Isidro Labrador	Comparsas
		
Rojas, R.(2016)	García, O. (2016)	García, O. (2016)

Figura17. La fiesta para agradecer. García, O. (2017)

Se presentan aquí las vivencias de mi experiencia de participación en dos de las fiestas en las que participa activamente la comunidad de la vereda de Chitavita.



### 3.2.2.1 Ferias y Fiestas en Honor a San Isidro Labrador.

<b>FICHA DE SALIDA DE CAMPO</b>	
<b>1. Tema:</b>	Participación en la Celebración de la Fiesta en honor a san Isidro Labrador
<b>2. Subtema:</b>	Identificación de las expresiones culturales de los Guayatunos y en particular la forma como la comunidad de Chitavita se vincula a la celebración
<b>3. Objetivo:</b>	Realizar una observación participante en el desarrollo de la fiesta
<b>4. Lugar :</b>	Municipio de Guayatá
<b>5. Fecha: :</b>	viernes 13, sábado 14, domingo 15, lunes 16 y martes 17 de noviembre
<b>6. Hora:</b>	todo el día
<b>7. Responsables:</b>	Olga Judit García

Esta festividad es una de las más representativas de la región, cada año en el segundo puente festivo de noviembre celebran las fiestas más importantes del Valle de Tenza, los Guayatunos y en general los Valle tenzanos disfrutan de cuatro días de festividades en las que manifiestan su religiosidad, sus costumbres y tradiciones. Antiguamente como lo comentan sus habitantes su celebración iniciaba el martes día de mercado y finalizaba el siguiente martes, eran ocho días de jolgorio donde Guayatunos y visitantes se congregaban para agradecer por la cosecha. Con el tiempo la fiesta se dividió y decidieron trasladar una parte a mayo donde celebran la fiesta de Mitaca, allí realizan una feria ganadera, con muestra representativa de la cosecha.

A continuación se hace una descripción de fiesta en la que participamos en noviembre de 2015.

Viernes 13 de noviembre: Llegamos al municipio de Guayatá donde vamos evidenciando en



su casco urbano los alistamientos previos para el inicio de las festividades, este año es la versión LXXVIII, el pueblo vive su fiesta y ya se siente en el ambiente, se hace evidente en el número de personas que vemos en el parque y calles principales del pueblo, hoy hay muchas más de lo habitual. En el recorrido encontramos varios camiones descargando mercancías, así como casetas ya instaladas donde venden sombreros, mochilas, gorras, ponchos, entre otros productos. Así mismo en una esquina divisamos el camión que trae los dulces de azúcar que se suelen vender en las fiestas de pueblo, vemos todo tipo de golosinas como bocadillos, espejuelos, alfondoques, dulces de azúcar, panelitas etc. En el parque principal están instalando algunos juegos mecánicos como el barco pirata, un carrusel, resbaladeros inflables entre otros. A un costado del parque están montando la tarima principal y el sonido.

Nos dirigimos a la oficina de la alcaldía para solicitar un programa de las actividades que se realizarán en el desarrollo del evento. Nos informan que aún no han llegado los pliegos impresos, que los podemos reclamar al día siguiente, ellas (las señoras que nos están atendiendo) estarán en la calle repartiéndolos. Salimos de allí y nos dirigimos a la oficina de Cultura donde una joven nos hace esperar mientras llega la encargada doña Zulma ya que ella nos puede ayudar con el programa, al cabo de unos minutos doña Zulma se presenta y nos imprime un borrador, aclarándonos que este es el programa oficial, tan solo que existen algunos cambios en los patrocinadores debido a la exigencia que estos han hecho de la forma como deben aparecer en el programa.

Recorremos las calles del pueblo y vemos que las personas están preparándose ya para la fiesta más importante que celebran los Guayatunos. Durante todo el día continua el montaje y alistamiento para el evento que inicia al siguiente día.

Sábado 14 de noviembre ***Día del deporte y la juventud***. La festividad inicia el sábado a las 5:30am con la gran cohetada, ya hacia las 8:30 de la mañana se inician las finales de los juegos campesinos y sobre las 12 del día las bandas juveniles de Guayatá y Somondoco amenizan con una retreta musical, repique de campanas y nuevamente una cohetada. Hacia la una de la tarde se presenta el grupo Son Café y a las dos de la tarde viene la cabalgata en la que salen las autoridades y personas del pueblo desfilando en hermosos ejemplares



equinos. Algunos de estos caballos participan luego en la muestra regional equina que organiza la UMATA. El parque principal está nutrido de audiencia, allí se congregan no sólo los habitantes del pueblo, también los Guayatunos que hoy día habitan en diversas partes del país, llegan para la fiesta, algunos a casa de sus parientes, amigos, compadres, otros llenan los pocos hoteles que hay en el pueblo. Durante todo el día van arribando y se unen al evento.

En la tarde llegan de las veredas los campesinos con sus cerdos para participar en la feria porcina a primeras horas del domingo. Ellos dejan sus cerdos en la plaza de ferias y una vez finalizada la actividad los venden.

El evento continua y a las seis de la tarde se presenta un desafío gallístico, a las siete de la noche juegos pirotécnicos en honor a San Isidro Labrador y el día finaliza con la primera verbena popular en el coliseo cubierto amenizada por grupos musicales que traen algunos de los patrocinadores del evento.

Domingo 15 de noviembre: ***Día de San Isidro Labrador***. El día inicia con alborada musical a las cinco de la mañana a cargo de la banda juvenil de Guayatá. A las seis de la mañana se realiza la feria porcina y los transportadores designados recorren las veredas recogiendo la cementera que cada campesino va a presentar como ofrenda a San Isidro dando gracias por la cosecha del año. A las ocho de la mañana los campesinos desfilan con lo mejor de sus huertos hacia el coliseo cubierto lugar del evento. Cada vereda tiene un letrero con su nombre, el que ubica recostado contra una pared y allí los encargados por vereda van organizando las ofrendas en un arcoíris de colores fruto de la tierra.

En esta ocasión de la Vereda Chitavita se aprecian ahuyamas, lulos, maíz blanco y amarillo, panela, mazorca y plátano, limones, esta ofrenda es un poco escasa, evidencia clara del deterioro y crisis que vive la economía campesina.

De otras veredas y dependiendo la altura en que se encuentren, se observan en sus ofrendas otros productos como papa en diferentes variedades, arracacha, yuca, guatila, calabazas, diversas variedades de plátano, calabacines, huevos criollos, pollos y gallinas, tomate chonto, chirimoya en una pequeña cantidad esta proviene de la vereda Caliche Abajo, también vemos habichuelas, frijoles y arvejas aun en el bejuco, caña, café listo para tostar,



harina de sagú de la vereda Rincón Arriba, cohombros, arepas y amasijos de maíz, repollos, como una particularidad de la vereda las Juntas ofrendan cachamas y uno que otro aguacate y tomate de árbol.

En la parte central del coliseo está la imagen de San Isidro en tamaño natural, acompañado de una yunta de bueyes y un Divino Niño, estos últimos de menor tamaño, adornados con algunas flores de la región, los tres reposan sobre una pequeña tarima a la que han ido adornando con panes de gran tamaño y varias mogollas guayatunas. San Isidro es el Santo al que los campesinos agradecen la cosecha recibida del fruto de su labranza, en esta época del año cosechan café, pues inician a recolectar la pepa en octubre y terminan en diciembre, así mismo recogen los plátanos de las diferentes variedades que produce esta fértil tierra, el maíz, las guatilas, fríjoles, arvejas, lulos, ahuyamas, papas, calabazas entre lo que más se recoge, algunas frutas como la chirimoya se cosecha aunque para estos días ya va pasando su cosecha, así como el aguacate. El sagú lo cosechan entre enero y marzo, pero mantienen harina para casi todo el año.

A medida que van llegando las ofrendas los guayatunos van adornando con ellas al santo, algún habitante lo viste con un poncho y sobre este lo van revistiendo con billetes que van pasando los feligreses como homenaje al santo.

Sobre las diez de la mañana inicia la Misa Campal a cargo del párroco del pueblo Manuel Mojica Cruz, esta es concelebrada por otro sacerdote. Una vez finalizada la celebración eucarística se da inicio al Remate del Huerto de San Isidro Labrador y su recaudo se destinará al ancianato. El remate inicia por la vereda que presenta la ofrenda más grande que en esta ocasión fue la de Sochaquira Abajo, la subasta inicia con un valor de \$300.000, pero nadie oferta sobre dicho valor por lo que la bajan a \$200.000, es así como inician la oferta que va subiendo paulatinamente cada vez que alguno de los presentes se interesa por ofertar un poco más, finalizando con un valor de \$480.000. En esta ocasión también se recibe la donación de una ternera que será igualmente subastada y su dinero será para apoyar a los ancianitos.

Don Miguel Sandoval presidente de la Junta de Acción Comunal de la vereda Chitavita, quien se encuentra con nosotras le pone precio inicial a la ofrenda en \$80.000, este animal



alcanza un precio final de \$250.00.

El bullicio de la fiesta se siente, el coliseo es un hervidero de risas, gritos y susurros, las personas pasan, saludan, preguntan, comentan, se reencuentran, allí se funden seres humanos de todas las edades, todos participan de la fiesta.

Para quienes deseen almorzar a la salida del coliseo se han ubicado puestos de comida donde se ofertan sopas de chuchuco de trigo, menudencias, mondongo, picadas de papa criolla, rellena, longaniza, corazón de res, por supuesto no puede faltar el ají y bebidas como cervezas, gaseosas, masatos, chicha, entre otras. En el parque principal, hay también toldos de comida, se aprecian allí algunos platos de las cocinas tradicionales guayatinas como la carne al caldero, arepas, masato, por las calles va don Cristóbal y otras señoras que en canastos llevan arepas, cabuyos que ofrecen a quien circula por su lado. En algunas tiendas se aprecian personas tomando cerveza, quienes pasan los saludan y a la vez les brindan una bebida, aquí es irrefutable que la fiesta es momento de encuentro, reconocimiento, compartir y celebrar.

A las doce del día nuevamente se escucha una retreta, repique de campanas y cohetada. Hacia las cuatro de la tarde inicia el tradicional desfile de carrozas y comparsas que en esta ocasión no está muy nutrido debido a la desmotivación que se evidencia en la comunidad pues la alcaldía municipal meses atrás había informado que por trabajos que se están adelantando en las vías principales del municipio no será posible realizar el tradicional desfile de carrozas, situación que molestó bastante a la comunidad ya que la elaboración de las carrozas es una actividad que los une y de la cual disfrutan en familia, durante algunos meses.

Durante el desfile se aprecian unas pocas carrozas y comparsas que presentan los habitantes de las diferentes veredas. Hay una comparsa que llama nuestra atención, pues es una alegoría a la amenaza que está viviendo el páramo, existe un conflicto entre la comunidad que desea preservar su fuente natural de agua y las personas que quieren explotar los minerales que yacen bajo sus suelos. Desfilan también personas de la tercera edad engalanadas con tajes de colores y bailando al ritmo de la música, salen los diablos y matachines quienes asustan al desprevenido que no los ve venir con su látigo hecho con

vejigas infladas de animales, el desfile es amenizado por las bandas de Manta, Tibirita y Guayatá. Finaliza el desfile, pero sigue la fiesta. En la noche hay nuevamente presentaciones musicales, Juegos pirotécnicos como homenaje a la Mujer Guayatuna y la gran verbena popular.

Lunes 16 de noviembre ***Día de la mujer guayatuna***. El día inicia a las cinco y treinta de la mañana con la alborada musical a cargo de la banda juvenil de Guayatá. A las seis la serenata a la mujer guayatuna a cargo de artistas invitados, y a las siete un desayuno en su honor. A las nueve de la mañana se inicia el XXIX Festival del Pollo criollo organizado por la UMATA, allí hacen presencia más de cincuenta campesinos entre mujeres y hombres que presentan el pollo que han criado por meses para competir por el más grande y pesado. Uno a uno va siendo presentado por el animador quien tiene un listado con el nombre del propietario y el nombre del pollo y allí va anotando el peso obtenido. Al final el ganador recibe como premio concentrado para aves. Estos pollos son vendidos al público asistente, algunos alcanzas valores hasta de \$70.000.

Continúan las actividades con la presentación de artistas en la tarima principal, a las 12 del día nuevamente una retreta, repique de campanas y cohetada amenizada por las bandas de Sutatenza, Tibirita y Guayatá. En la plaza de ferias van llegando los camiones con el ganado que concursará en la feria ganadera el martes.

En la tarde se inicia el desfile hacia la plaza de toros Luis Antonio Sierra, en donde se presentan un grupo de cómicos toreros y un desfile de caballos de paso. Una muchedumbre se agolpa a las calles siguiendo el desfile hacia la plaza de toros, nadie se quiere perder el espectáculo. Así mismo a las seis de la tarde hay nuevamente presentación de artistas en la plaza principal, a las siete de la noche juegos pirotécnicos en honor a los ganaderos y a las nueve la tradicional verbena popular.

Martes 17 de Noviembre ***Día de los Ganaderos Guayatunos***. Inicia a las cinco de la mañana con la alborada musical, a las seis de la mañana continúa con el concurso a la “vaca lechera” organizado por la UMATA. A las nueve de la mañana nuevamente la presentación de artistas en el parque principal. Al medio día retreta y cohetada y repique de campanas y en la tarde la segunda gran corrida de toros con cuatro ejemplares de casta,





actúa la Cuadrilla Cómica “Risolandia Internacional” en la noche la cuarta y última verbena y el cierre de las fiestas se hace con el Entierro de Fiestas a las 12 de la noche a cargo de K.juches grupo musical de la región.



*Figura 18. Actividades en la fiesta de San Isidro Labrador. García, O. (2017)*

Se presenta en la figura 18 una muestra de las diferentes actividades que se desarrollan en los días de fiesta.



### 3.2.2.2 Día de la Raza Fiesta de la vereda de Chitavita.

FICHA DE SALIDA DE CAMPO	
1. <b>Tema:</b>	Participación en el Bazar del Día de la Raza: Fiesta de la Vereda e Chitavita
2. <b>Subtema:</b>	Identificación de la comunidad Chitaviteña y sus expresiones culturales
3. <b>Objetivo:</b>	Realizar una observación participante en el desarrollo de la fiesta de la vereda
4. <b>Lugar :</b>	Vereda Chitavita Municipio de Guayatá
5. <b>Fecha: :</b>	Sábado 10, domingo 11 Y lunes 12 de octubre de 2015
6. <b>Hora:</b>	todo el día
7. <b>Responsables:</b>	Olga Judit García

La comunidad de la vereda de Chitavita tiene su propia fiesta, en el puente de octubre, ellos organizan un bazar por medio del cual se unen y participan a la vez que recaudan fondos para cubrir algunas necesidades de la comunidad. En esta festividad participamos en octubre de 2015, durante mi segunda visita a la vereda y gracias a la invitación que me hizo el presidente de la Junta de acción Comunal don Miguel Sandoval, durante mi primer viaje de reconocimiento de la zona.

El viaje inició muy temprano, pues no quería perderme ningún momento de la fiesta. Al llegar ingresamos al campo deportivo de la vereda y hacemos un reconocimiento de los distintos espacios, cancha de futbol, baterías de baños, cocina, bodegas y salón de clases, pues allí funciona la escuela.

La actividad inicia formalmente hacia las 10:00AM con la entonación de los himnos de Colombia y Guayatá, lanzan cohetes al aire y dan inicio al encuentro deportivo. La actividad es presentada por don Segundo Díaz habitante de la vereda y quien es actual candidato al Consejo Municipal. Inician las justas deportivas, en esta ocasión organizaron un campeonato de microfútbol en el que participan habitantes de otras veredas. Así lo relata



Don Segundo, animador de la fiesta: “suerte y pulso que disfruten, el deporte inicia: Torce lazos vs. Los currulaos, y el segundo partido es, Los Guayatunos vs Sochaquira futbol club, las faltas no se acumulan pero juego limpio”.

Los organizadores del evento hacen presencia desde tempranas horas, pues son los encargados del montaje de sonido, sitios de expendio de bebidas, prender los fogones, hacer los alistamientos para las preparaciones, allí vemos a Don Pablo y Doña Felisa atizando el fuego para poner el caldero de forma cónica donde se cocina la carne al caldero, así mismo está don José Calderón reavivando la llama de otro fogón sobre el que hay una gran parrilla en la que están puestos grandes fondos allí están preparando un cuchuco de trigo, en otro los acompañamientos de la carne como son papas y yuca. Doña Felisa sobre un mesón alista los ingredientes para preparar el ají, en otro espacio están montando una parrilla para dorar las arepas y los chorizos, Don José Gordillo se encarga de los chorizos y las arepas (estos los compran listos y don José los cocina y asa a la brasa al momento de venderlos), poco a poco van llegando los demás habitantes de la vereda con su aporte para el evento, es así como don campo Elías hace presencia con el masato, doña Carmenza puso los bizcochos de maíz, así mismo llegan con los tamales que preparó doña Mariela, el guarapo también hace parte de las bebidas que aportan los habitantes y que se venderá allí, así se va nutriendo la oferta de platos de las cocinas tradicionales guayatunas.

En esta ocasión el evento coincidió con el cierre de campañas políticas de alcaldes y gobernadores, por esto quizá durante el día no estuvo muy concurrido el bazar, pero una vez finalizas las actividades políticas en el casco urbano la muchedumbre se volcó a la vereda, nadie se quiere perder esta fiesta ya tradicional desde hace varios años. La pólvora es un componente esencial en la misma, hasta bien entrada la noche mantienen prendiendo cohetes y voladores que alumbran el cielo y retumban contra la montaña y al son de la música la gente baila y goza de la fiesta.

Se resalta que los habitantes de la vereda Chitavita son en su mayoría personas mayores que habitan solos o con sus parejas en sus fincas, pues sus hijos han migrado a Bogotá u otras ciudades buscando empleo o formación profesional. Sin embargo en esta ocasión como parte de los organizadores están las nietas de don Calderón quienes se encargan de vender las boletas para que los visitantes reclamen los platos. Don Miguel

Sandoval el presidente de la Junta de Acción Comunal de la vereda es quien se encarga de comprar las materias primas y demás requerimientos para la actividad. También está atento a las conexiones de energía que se deben instalar para el sonido.

Los habitantes de la vereda permanecen todo el día atendiendo las ventas y la organización de actividades hasta entrada la madrugada cuando se retiran a sus casas a descansar para volver pocas horas más tarde para el segundo día de actividad que tal vez es el más concurrido por los Guayatunos que habitan allí y los que vienen de otras regiones especialmente Bogotá y sus alrededores para participar de estas actividades en estas fechas.

El día domingo muy temprano hacemos presencia en la escuela y ya allí se encuentran varias personas, barriendo y organizando, prendieron ya las fogatas, ellos usan maderas como guayacán y urapán que son maderas que dan muy buena llama y no se queman tan rápido, están algunas ollas ya hirviendo, para este día contrataron tres señoras del pueblo para que prepararan el cuchuco de trigo con espinazo de marrano, las gallinas, la yuca y la papa. Don Pablo está calentando agua en el caldero para lavarlo e iniciar la preparación de la carne al caldero para este día. Vemos llegar a Don Miguel Sandoval quien nos saluda e informa que durmió allí en un carro de uno de sus familiares, él se acerca y entrega unas libras de arroz, sal y otras cosas que le han solicitado. Don Miguel prepara un tinto con panela y nos brinda a todos los que estamos allí en ese momento. Doña Blanquita Osorio (una de las habitantes foráneas) está barriendo y renegando porque los demás estamos tomando el tinto y nadie colabora levantando la basura que quedo del día anterior.

Aparece otro integrante de la comunidad don José Gómez, quien alista una olla pequeña en la que prepara dos libras de arroz, al preguntarle para que, nos informa que va a rellenar los cuellos de las gallinas con arroz, papa y arveja, pues la sangre de las gallinas no la guardaron, pero ellos desean aprovechar y vender estas rellenas.

Más tarde veo a dos señores entre ellos don José, quienes están rellenando y cociendo los cuellos de las gallinas con una mezcla de papa pelada y picada en cuadros pequeños, arroz guisado, arveja verde cruda, aderezada y condimentada.

Las horas pasan y poco a poco van llegando las personas, este día llegan mucho más temprano familias completas buscando almuerzo. Se ofrece para este día: carne al caldero



acompañada de papa y yuca, cuchuco de trigo, Gallina entera acompañada de yuca y papa, Chorizo con arepa de maíz peto, vaso de masato y bizcochos o colaciones

Sobre la una y cincuenta de la tarde hace presencia el cura del pueblo para celebrar la misa en la que participan los presentes y que en esta ocasión es para celebrar los meses de fallecimiento en un trágico accidente de tránsito del hijo de don José Gordillo, quien era policía en Nobsa.

Las familias participan y comparten alrededor de la comida, la música y la bebida, allí se encuentran los que retornan con quienes habitan el pueblo, es momento de recordar, de contar sus experiencias, así va pasando el día al son de música y pólvora.

El lunes la fiesta continua, es el último día, la actividad igual comienza temprano, nuevamente los Chitaviteños se preparan para ofrecer sus mejores platos y finalizar así su celebración. Este día se realiza la rifa de un juego de muebles de sala, boletas que se fueron vendiendo a lo largo de los tres días de celebración, lo recaudado con esta actividad se suma a las ventas de comida y bebida y una vez hechas las cuentas, se sabe cuánto fue el recaudo total que este año será para apoyar el pago de los puntos de agua de riego en cada una de las fincas de la vereda que está instalando el municipio y con los que garantizarán la cosecha en caso que escaseen las lluvias.

La comunidad de Chitavita finaliza así un año más de celebración de su día, mientras tengan fuerzas y el ánimo los acompañe, serán los anfitriones cada 12 de octubre de este gran evento.

En la figura 19 se muestran algunas imágenes que se tomaron durante la participación en el bazar.



Figura 19. Actividades Bazar Día de la Raza. García, O. (2017)

### 3.2.3 Atributos de las cocinas tradicionales guayatunas: una valoración desde la comunidad.

*Por lo menos acá en Guayatá la arepa era una cosa especial,  
los indígenas hacían su arepa,  
pero al llegar los españoles con las vacas,...  
después con la cuajada se mejoró la arepa de esta región,  
porque ya se rellenó de queso la arepa (Aurora Carvajal, 2016)*

La versatilidad de la alimentación en una comunidad rural, tiene que ver con la diversidad de productos fruto de la cosecha de la tierra o de la crianza de animales domésticos, unido a sus expresiones creativas a la hora de las preparaciones, así como a los cambios culturales que se dan en el tiempo y el espacio.

Es así como las comunidades suelen darles a algunos alimentos una mayor carga simbólica, por ejemplo el ciclo de la cosecha y el ciclo durante el cual se consumen, contribuyen al desarrollo de su imagen y simbolismo. Para el caso de las cocinas

tradicionales como una práctica local, es un proceso que tiene que ver con la constitución de la memoria y del patrimonio cultural dados unos intereses, motivaciones y valoraciones de las comunidades y personas que crean y reproducen estas manifestaciones culturales.

De ahí que la valoración de las cocinas tradicionales como una manifestación del patrimonio cultural de una comunidad imprime su reconocimiento, a la vez que impulsa la admiración de quienes las practican y el aseguramiento de las tradiciones culinarias en cada región. Puesto que “todo valor supone la existencia de una persona un grupo social, un objeto o una manifestación cultural que lo representa y en el cual socialmente se le reconoce” (Caraballo, 2011, p.27), se pretende entonces como un aporte de este ejercicio de investigación contribuir a la visibilización, reconocimiento y reivindicación de derechos sociales y culturales de la comunidad guayatuna, en tanto que en las cocinas tradicionales guayatunas subyacen unos valores y significados sociales y culturales como lo son la *Familia campesina, la Tradición y la Comensalidad*. (Ver figura 20)

Se abordan estos valores como un mecanismo para el reconocimiento de sus cocinas tradicionales, pues éstas dan un sentido social y un significado cultural en su contexto. Es desde la comunidad de donde deben surgir procesos de revitalización y pervivencia en el espacio y el tiempo y desde la academia contribuir a su valoración, mostrar sus problemáticas y posibles soluciones para sus portadores.



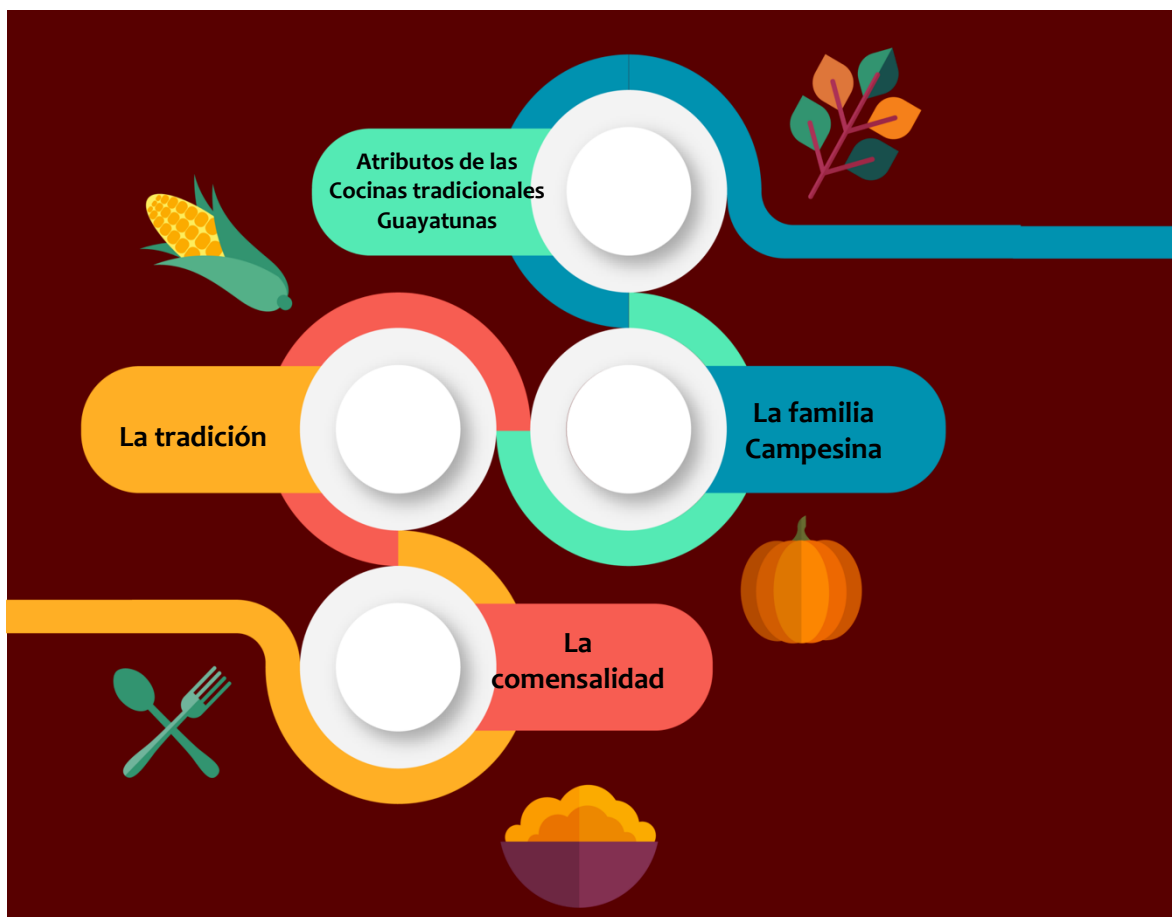


Figura 20. Valoración de las cocinas tradicionales Guayatuna. García, O (2017)

### 3.2.3.1 La familia campesina.

La cultura campesina ha sido el soporte social de la comunidad guayatuna en los aspectos sociales, culturales, económicos y políticos. Es así, como la *familia campesina* se constituye en un valor central de la cocina en dicha comunidad, pues por medio de ésta se ha mantenido una tradición familiar, transmitida por generaciones, en torno a la cual los miembros de la familia participan contribuyendo con ello a mantener una tradición.

Por tanto las cocinas tradicionales son un espacio de reconfiguración de relaciones comunitarias a nivel personal, comunitario y territorial, que se da en la vereda de Chitavita. Entonces, este territorio rural proporciona unas condiciones físicas, ecológicas y sociales



particulares que facilita el desarrollo del sistema culinario de los saberes de la cocina. En dicho espacio el sistema culinario comprende en un primer momento la crianza de animales y el cultivo de productos agrícolas de pan coger; en un segundo momento la preparación de los alimentos, es decir las tradiciones culinarias (el conocimiento y las técnicas culinarias que se aplican en la elaboración), las tradiciones artesanales (las herramientas, medios, muebles y enseres que emplean en el proceso) y la organización y disposición de la cocina en el hábitat. Y en un tercer momento el consumo de alimentos, hábitos y reglas (los valores sociales, rituales, costumbres). En donde participa activamente la familia.

En concordancia retomando a Lody (2003)

Para muchas familias y comunidades el hecho aparentemente simple de transmitir receta es un acto ceremonial que reúne conocimientos, materiales, utensilios, gestualidad, elección de ingredientes, significado de la receta en lo cotidiano y en fiestas, garantizando los procesos sociales jerarquizados de los papeles de la mujer, como memoria colectiva de saberes y funciones de poder marcados, sin duda, por la comida. (65)

Allí en Chitavita, no solamente la mujer ha desempeñado un papel fundamental en la preparación de los platos, sino que se identifica también la activa participación de los hombres en estas labores, juntos poseen en su memoria las recetas, los adobos y las técnicas de preparación. Por consiguiente, la comunidad en torno a estos saberes realiza construcción de procesos simbólicos que contribuyen a configurar su identidad, dado que:

Cocinar es también un lenguaje lleno de símbolos y significados que tienen los alimentos para las personas. Están ligados a la experiencia y a una comunidad que los entiende como tales. Cuando uno produce, cocina, realiza un gesto de saber con un poder particular, porque las comunidades se definen también en base a lo que consumen. (Montecino, 2014, p.1)

Por tanto los saberes de las cocinas tradicionales como parte de la cultura guayatuna son procesos vivos, cambiantes, que se transforman desde el seno de la familia campesina. Así mismo, éstas les han permitido mantener un estrecho vínculo afectivo y lo manifiestan en espacios de su cotidianidad y de otros escenarios como lo son sus festividades, que son, tal vez, la excusa perfecta que tienen los Guayatunos que habitan en otras zonas del país para visitar su tierra y volver a saborear esas comidas de su infancia.

### 3.2.3.2 La Tradición.

*.... entonces toda esa tradición de mi mamá,  
mis tías, ya mayores le iban a uno contando todo...  
todo... todo...no; entonces uno se acostumbraba a esa tradición....  
(Aurora Carvajal, 2016)*

La tradición y la ruralidad se constituyen en seguros anclajes de identificación y sentimientos de pertenencia, donde un grupo de personas expresan sus valores morales y culturales como solera del pasado en el presente. Es allí, en los espacios rurales a través de los vínculos que establece una comunidad donde pueden surgir muchas de las tradiciones de su cultura alimentaria, entendida la tradición como la define Lenclud (1987) “Tradición no es (o no necesariamente) lo que ha estado siempre, es lo que hacemos estar [...] no toma el camino que va del pasado hacia el presente, sino el camino por el cual todo grupo humano constituye su tradición: del presente hacia el pasado” (p. 8).

En concordancia, el concepto de tradición se entiende como aquello que una sociedad constituye como tal y se da en retrospectión, es decir, no desde las tradiciones del pasado que se dan en el presente sino desde el comportamiento del presente que le da sentido a los elementos relevantes del pasado y la relevancia se entiende en términos de funcionalidad, no es la repetición de un hecho pasado, es por qué se decide transmitir y cuál es su utilidad en la comunidad.

Entendido entonces que la tradición se transmite de acuerdo a la funcionalidad para los grupos sociales, es un hecho que los saberes en torno a las cocinas tradicionales son transmitidos de una generación a otra, dado que la necesidad de alimentarse urge saber las técnicas y procedimientos de preparación de los alimentos en pos de la satisfacción de dicha necesidad.

La tradición como representatividad social no se limita solamente al pasado, es una combinación de los factores de tiempo y situaciones relacionadas en el pasado y el presente. Es así como: la tradición de las cocinas tradicionales guayatunas se representa en el tiempo no por su conservación y su rigurosidad en los comportamientos, sino como la dinámica y flexibilidad de éstas a través del tiempo. En tal sentido el reconocimiento de las cocinas tradicionales guayatunas surge desde la comunidad que las posee, por tanto la *tradición* se constituye en un valor para la comunidad guayatuna.

Este valor de la *Tradición* se vincula también alrededor de las celebraciones religiosas, culturales y deportivas como las festividades de El Día de la Raza, San Isidro Labrador, El Festival del Café y la Mogolla Guayatuna, Las Ferias y Fiestas de mitaca, Semana Santa, Corpus Cristhi, Festividad de la Virgen del Buen Consejo, festividades decembrinas entre otras, donde acompañados de los diversos platos de sus cocinas tradicionales, hacen presencia habitantes locales y visitantes.

### **3.2.3.3 La comensalidad.**

La comensalidad es una experiencia existencial, pues es el hecho de comer juntos alrededor de una misma mesa, es un momento privilegiado de la familia, es un espacio de diálogo, pero también de conflictos y tensiones, que se expresan de manera libre y desinteresada. Por esto, el momento de compartir la comida, “la comensalidad” es un momento especial y de significación para la vida de las personas. La *Comensalidad* es un valor relevante, ya que alrededor de las cocinas tradicionales guayatunas, la familia se integra y se reproducen prácticas sociales como lo plantea Aguirre (2007) “compartir la comida es un momento privilegiado de la reproducción física y social de los individuos y

los grupos” (p.2).

Aspectos como el gusto de los comensales por las preparaciones de sus cocinas tradicionales, se observan no sólo en la cotidianidad de la comunidad Guayatuna sino también en las frecuentes visitas para participar de las diferentes festividades donde suelen estar presentes los diversos platos que por generaciones han hecho parte de la tradición alimentaria de esta comunidad.

Por lo tanto, aquí se evidencia entonces como lo expone Delgado (2001), que:

Los universos construidos por cada grupo humano permiten pensar su identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales los hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significados. (p.92)

De ahí que, en las comunidades, los ritos de comensalidad que se dan en los espacios de celebración de sus festividades, permiten a cada uno de sus integrantes expresar sus fuerzas colectivas y estrechar vínculos a la vez que comparten unos alimentos; ya sea en la privacidad de su hogar o en espacios públicos como plazas, parques, calles.

## Capítulo IV: Cocinas tradicionales guayatunas un patrimonio en declive

A lo largo de la investigación se hizo evidente la relación directa que existe entre los ciclos de cosecha y los ciclos festivos con las cocinas tradicionales de la comunidad guayatuna. Así mismo se ha puesto de manifiesto las afectaciones que éstas han venido sufriendo como consecuencia de diversos factores. A continuación se presentan entonces los riesgos y amenazas a los que está expuesta esta manifestación del patrimonio cultural guayatuno.

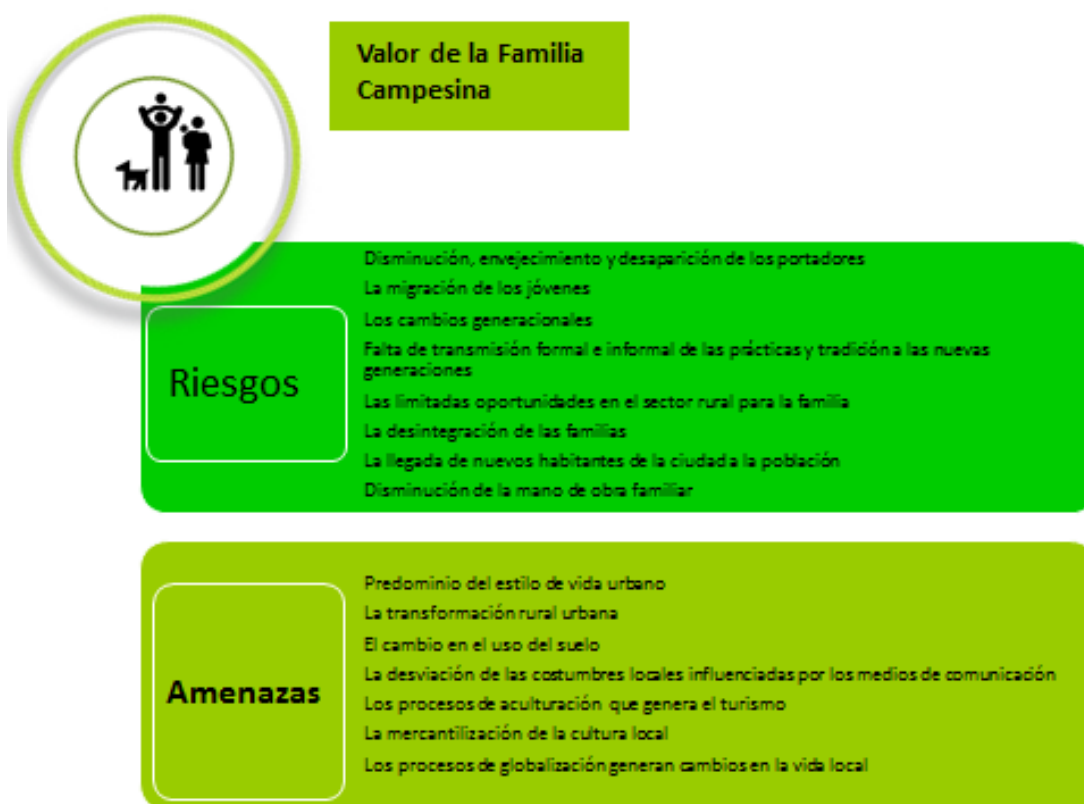


Figura 21. Valoración desde la familia campesina. García, O. (2017)

En la Vereda de Chitavita y en general en la población guayatuna es evidente que

se está dando una disminución, envejecimiento y desaparición de las familias campesinas, portadoras del saber de las cocinas tradicionales. Se encontró que los portadores de estos saberes tradicionales son personas que en su mayoría superan los sesenta y cinco años. Así mismo, se resalta la falta de interés que tienen las nuevas generaciones por sus tradiciones, debido a las pocas oportunidades que se tienen en el campo; puesto que los jóvenes migran a las ciudades en busca de profesionalización y ofertas laborales. Ellos como lo expone el Ministerio de Cultura (2009) “no valoran o no ven oportunidades en el aprendizaje y la recreación de las manifestaciones tradicionales y los ‘mayores’, que conocen, practican y recrean estas manifestaciones, no cuentan con incentivos o condiciones favorables para su transmisión y enseñanza” (p.228) . Es decir que estos saberes no se transmiten de manera formal ni tampoco informal. Se presenta una fractura en la transmisión de las prácticas de la cocina tradicional guayatuna hacia la población joven, la que se da por la desintegración de la familia, conllevando también disminución de la mano de obra familiar. Se suma a esto la llegada de nuevos habitantes al territorio, quienes ven en éste un espacio para descansar esporádicamente del acelerado ritmo de vida que llevan en las ciudades.

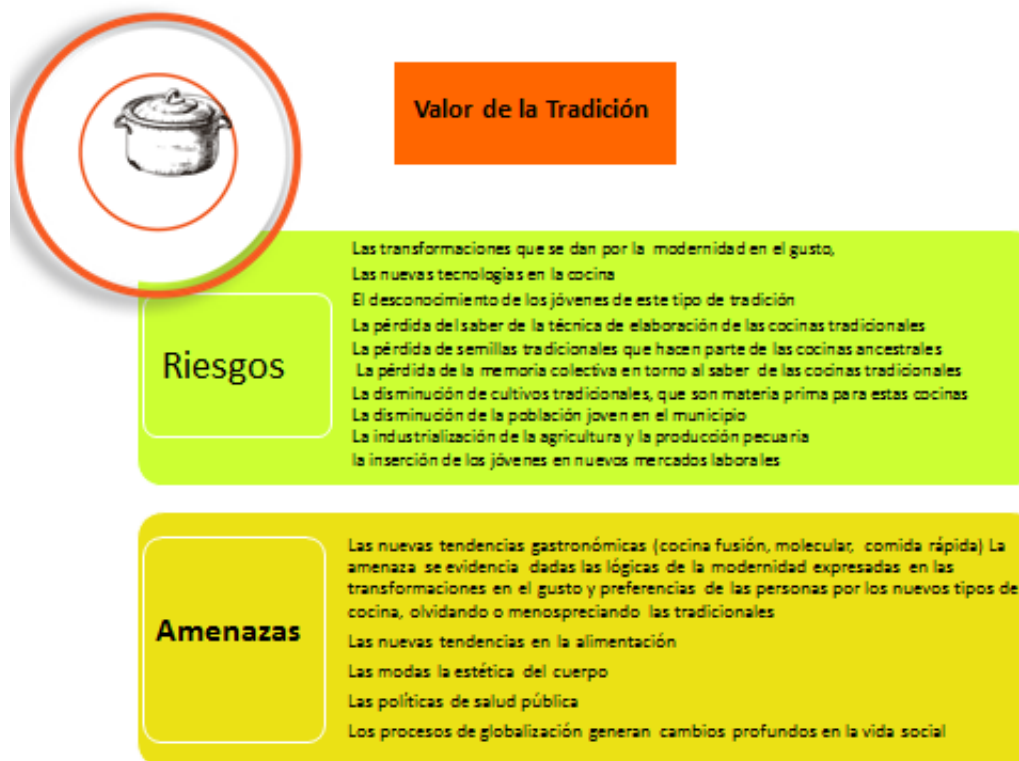


Figura 22. Valoración desde la tradición. García, O. (2017)

El valor de la tradición está expuesto a los riesgos que conllevan las transformaciones que se dan por la modernidad en el gusto y el desconocimiento de este saber especialmente en las generaciones más jóvenes, así como las nuevas tecnologías que se implementan en las cocinas, lo que acarrea la pérdida del saber de las técnicas de elaboración de estos platos. Así mismo, una gran amenaza para las cocinas tradicionales tiene que ver con la pérdida de semillas tradicionales que son el ingrediente principal y en el mismo sentido la disminución de cultivos tradicionales, que son materia prima para estas cocinas, como resultado de los nuevos procesos de industrialización de la agricultura y la producción pecuaria, lo que está conllevando a la pérdida de la memoria colectiva en torno al saber de las cocinas tradicionales. Todo esto como resultado de la inserción de los jóvenes a nuevos mercados laborales y por ende esto trae consigo la disminución de la población joven en el municipio. Todo esto como resultado de una globalización avasallante que llega a través de los medios de comunicación, pues “los sujetos, estén donde estén, convocan en el transcurso de su vida modelos y referencias procedentes de



horizontes diversos tanto locales como globales y la alimentación no es ajena a estos proceso” (Aguirre, 2007, p.14).



Figura 23. Valoración desde la comensalidad. García, O. (2017).

Dicha globalización, está afectando la comensalidad de las familias, en tanto que ya no se reúnen en torno a la mesa en el hogar, bien porque prefieren buscar sus alimentos en uno de los restaurantes del pueblo o porque los niños reciben una de sus comidas principales en la escuela. Así mismo, los jóvenes hoy día buscan comidas ligeras y que conserven la estética del cuerpo. También, el envejecimiento de la población, el quedarse solos, ocasiona cambios en los hábitos de consumo, ocasionados por nuevos actos alimentarios individuales. Es decir se están dando transformaciones de la comensalidad, la desarticulación de las familias conlleva a que ya no se almuerce en familia, por lo mismo

se están dando cambios en los patrones y gustos de consumo de la alimentación, se está perdiendo el gusto por las cocinas tradicionales

Las amenazas que presentan las cocinas tradicionales tienen que ver con la transformación en la propiedad y uso del suelo, trayendo consigo un predominio del estilo de vida urbano y el cambio paisajístico, dado por la influencia de sus nuevos habitantes. Así mismo se evidencian como amenazas la desviación de las costumbres locales, influenciadas por los medios de comunicación, los procesos de aculturación que genera el turismo, la mercantilización de la cultura local, es indudable que los procesos globalización generan cambios profundos en la vida social.

Las nuevas tendencias gastronómicas (cocina fusión, molecular, comida rápida), la amenaza se evidencia dadas las lógicas de la modernidad expresadas en las transformaciones del gusto y preferencias de las personas por las nuevos tipos de cocina, olvidando o menospreciando las tradicionales, así mismo los tratados de libre comercio, afectan cada día a los productores campesinos quienes no pueden competir con las grandes industrias alimenticias. Por otra parte también son amenazas para las cocinas tradicionales los medios de comunicación, las nuevas tecnologías que invaden la mesa y se están perdiendo espacios de socialización e intercambio, las modas que imponen nuevas concepciones de la estética del cuerpo, las nuevas tendencias en la alimentación, que conllevan a consumir productos ligeros, de fácil y rápida preparación. Los productos elaborados como es el caso de los transgénicos, en donde “los alimentos son ‘creados’ en laboratorios: la leche no la elabora la vaca sino los pediatras que construyeron la mejor fórmula fortificada, vitaminizada, suplementada” (Aguirre, 2007, p.14). En oposición a las cocinas tradicionales que tienen todo un ritual de alistamiento, técnicas y procesos, sus ingredientes principales son el fruto de la cosecha y la crianza de animales, todos estos transformados con los saberes presentes en la memoria de quienes las preparan. Es decir los procesos de globalización generan cambios profundos en la vida social, esta ha llevado a que comer sea cada vez más un acto individual, y esta es una consecuencia de la estandarización de las economías en el mundo que están impactando los estilos de vida locales. Y por último, están las medidas de higiene y salubridad, “necesarias e importantes

para garantizar la salud de los consumidores, pero a veces estas medidas son excesivas y no consultan las particularidades culturales de las cocinas tradicionales. (Ministerio de Cultura, 2012, p. 87)

#### 4.1 Calendario de cocinas tradicionales guayatunas

Los aspectos anteriormente planteados, muestran como se está desvalorizando este saber de las cocinas tradicionales guayatunas, por tanto, como un aporte para su revitalización se propone el diseño de un calendario de cocinas tradicionales, en el que se plasman de la voz de sus portadores estos saberes, que se manifiestan desde la cosecha y alcanzan su mayor expresión en sus ritos y festividades.

La idea surge de ver como las comunidades a lo largo de la historia se han organizado en torno a la manera como organizan su tiempo, a lo largo del año en función de sus cosechas, sus fiestas y sus rutinas cotidianas. En la historia de la humanidad son muchas las civilizaciones que dejaron un legado de calendarios, muchos de ellos se fundamentan en los ciclos del sol y la luna, y en todos existen los periodos denominados día, mes y año y reflejan esos ciclos astronómicos; por tanto “sin un calendario por simple que este sea, resulta muy difícil recordar el pasado de forma estructurada o planear acontecimientos futuros, ya sean los cultivos y la caza o las obligaciones religiosas y sagradas” (Lippincott, Eco, Gombrich y otros, 1999, p.048).

Es por esto, que a través de un calendario pretendo tejer los escenarios en que se trenzan las cocinas tradicionales guayatunas. Por un lado sus cosechas, establecidas por un ciclo productivo, que iniciaba con el invierno para los meses de marzo y abril donde los campesinos procedían a sembrar y culminaba con la llegada del verano de noviembre a febrero época de recoger la siembra. Por otro lado sus ritos y fiestas, resaltando que la comunidad guayatuna a lo largo del año y por medio de sus festividades evidencian “los elementos más sutiles de la configuración de las relaciones sociales” (Lara, 2015, p. 150). Y como eje central de este tejido, sus cocinas tradicionales, en tanto que la comunidad las

crea y recrea desde estos dos escenarios, “es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida” (Delgado, 2001, p. 84). Por tanto en cada fiesta sin importar el hecho que la convoque, habrá siempre abundancia de comidas y bebidas, y mientras estos saberes pervivan serán un medio de identidad colectiva.

Más allá de un proceso de patrimonialización de esta manifestación de la cultura guayatuna, pretendo mover fibras sensibles en la comunidad, buscando vuelvan a mirar en la historia de sus vidas para que a través de esos saberes dejen un legado a las generaciones venideras, que les permita una vida en armonía con la naturaleza, haciendo uso adecuado de las especies vegetales y animales en busca de garantizarse una seguridad alimentaria.

Se presenta a continuación el calendario de Cocinas Tradicionales Guayatunas, allí de boca de sus portadores se encuentran las recetas de nueve platos de sus cocinas tradicionales, el masato, las achiras, la colada y las tortillas todas estas elaboradas a base de sagú, así mismo está la receta de los plátanos al fondo, la mogolla guayatuna, la carne al caldero, el sudado de guatila y el pan de maíz. Se complementa el calendario con la historia de la llegada del café a Guayatá, el Bazar del día de la Raza, por qué los llaman Cajuches, así como un glosario que explica varios de los términos del vocabulario que ellos utilizan en sus preparaciones.



# Cocinas Tradicionales Guayaquinas




MIE

JUN

7



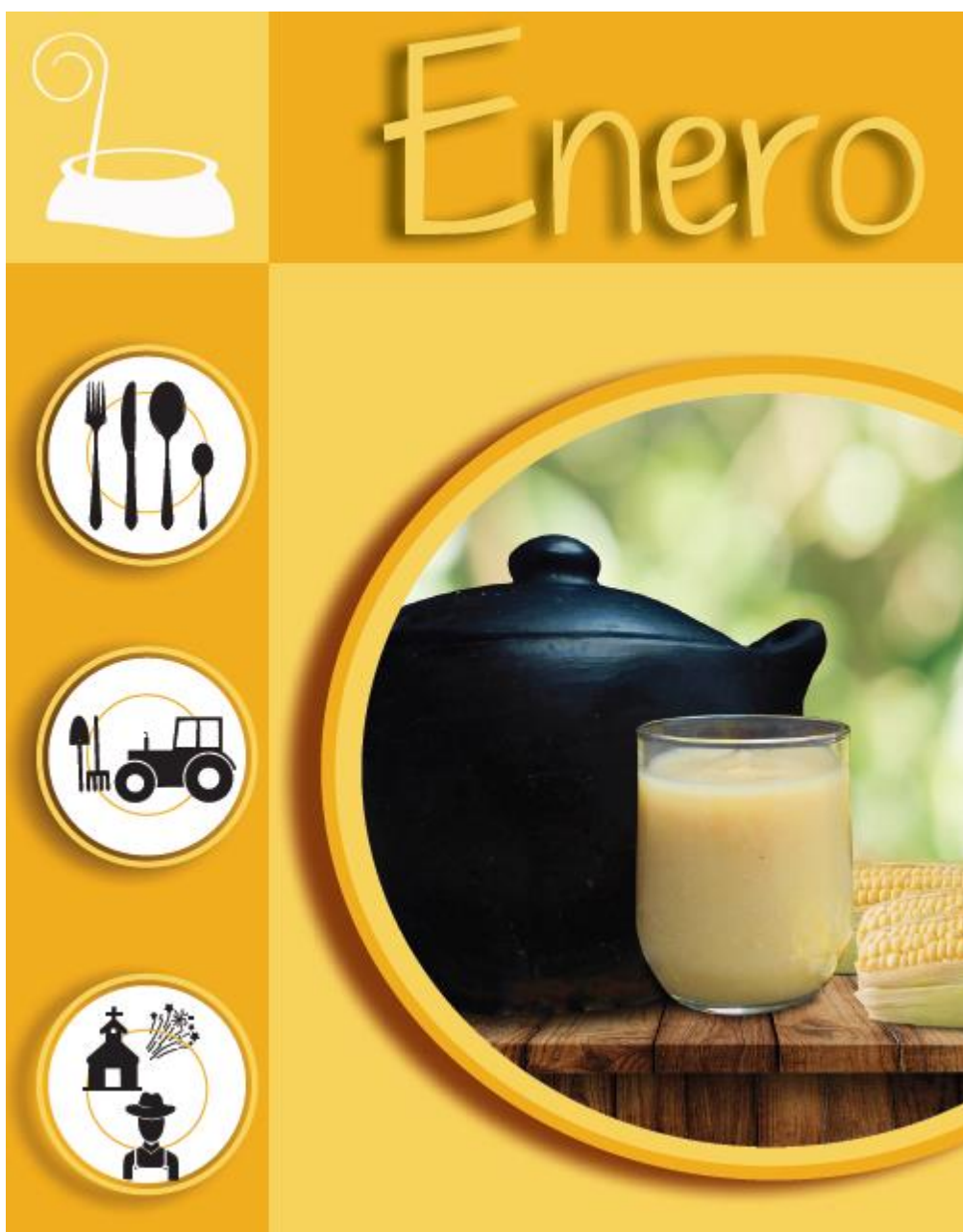


## Enero



RECETARIO









## Masato de Maíz

### Aurora Gutiérrez cuenta...

#### Ingredientes:

Maíz 3 tazas

agua

Miel de caña al gusto

Canela 4 paquetes pequeños

Clavos unas pepitas

Guarapo al gusto

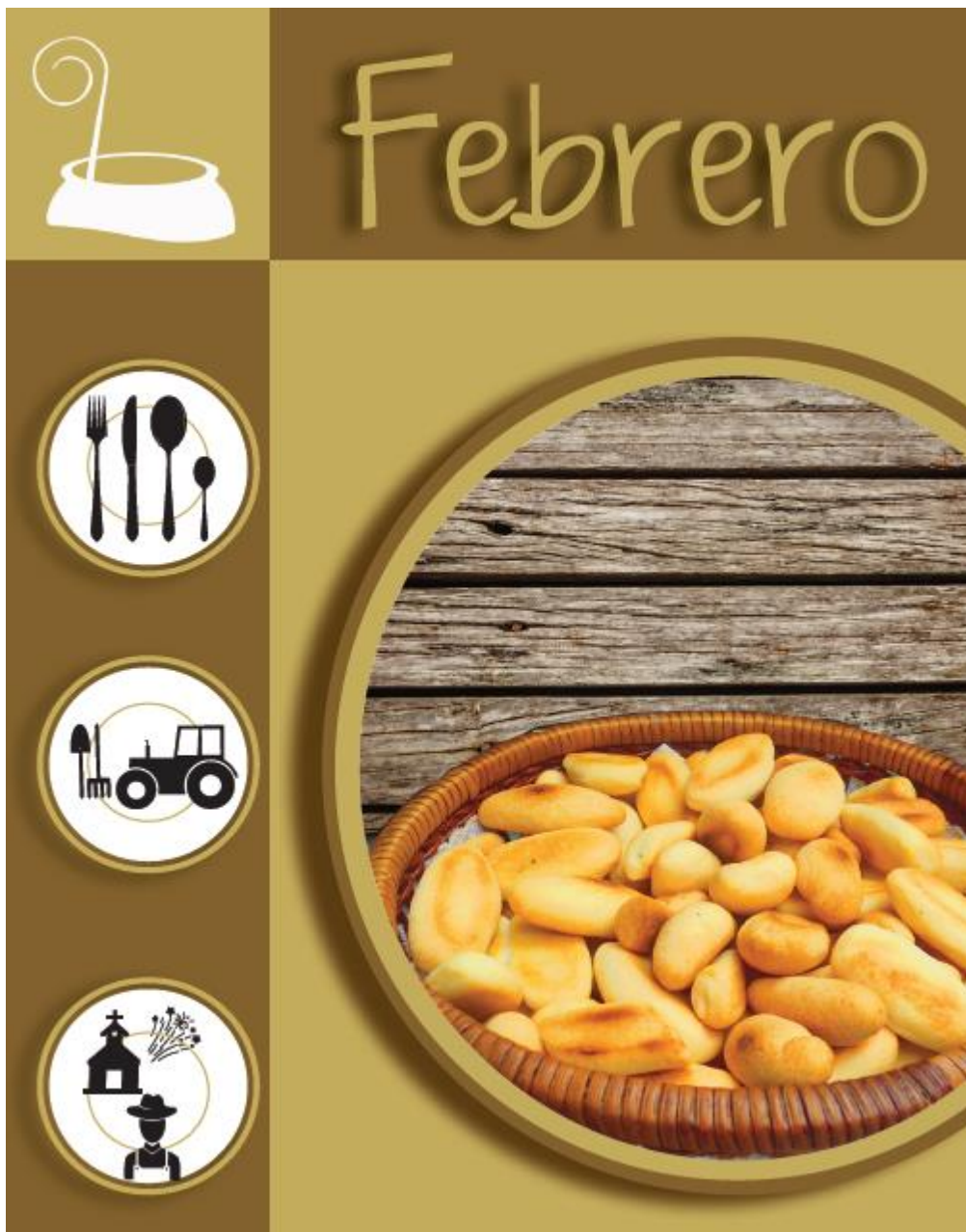



5 días de preparación

Sí, yo lo hago pero a la moda antigua como mi mamá me enseñó, yo llego y cojo ese maíz, aquí más o menos son unas tazadas de maíz para una canecada de masato, bueno, yo lo quebro, lo echo en un moyo de barro que tengo acá, especial pa eso, entonces lo echo ahí, echo agüita y miel, que quede que lo tape bien y todos los días se va rebullendo se va mirando si hace falta agua, son 4 días ablandando ese maicito ahí que coja ese dulce, que quede rico eso. Bueno, ya digamos si hoy lo voy a moler, entonces bato el guarapo, lo echo a la olla pero colado de una vez y canela y clavo, eso sí hartica canela, de canela así en paqueticos, unos 4 paquetes, pero poquito clavo, no tanto porque entons lo pica, si eso como es tan repugnante, bueno, lo pongo a cocinar y con buen dulcecito de una vez ese guarapo, si después ya muelo el maíz en el molino y lo cuelo también, se va colando de una vez y se va espesando, cuando ya ta hirviendo ese guarapo se espesa y digamos lo dejo yo esta tarde ahí así en la olla y mañana por la tarde como a esta hora ya lo cierno en un cedazo, sí, a eso de todas maneras eso va a estar espeso, siempre va a quedar espeso, entonces yo madrugo a hervir guarapo, porque a eso no se le puede echar agua cruda, Entonces yo hiervo el guarapo y lo dejo infriar y con eso después se le echa ya esto que quede más o menos él ni espeso espeso, ni tan clarito.

Las fotografías que ilustran el mes de enero fueron tomadas: María Fernanda Rodríguez (2017) tomo la del Masato y Alejandra Maldonado (2015) la de doña Aurora Gutiérrez. La receta la comparte doña Aurora Gutiérrez.








# Achiras de Sagú

La Profesora Aurora Carvajal cuenta...

## Ingredientes

- Harina de sagú  
una libra
- Cuajada bien seca  
o queso campesino  
un kilo
- Mantequilla de vaca  
media libra
- Huevos 3 unidades
- Sal al gusto

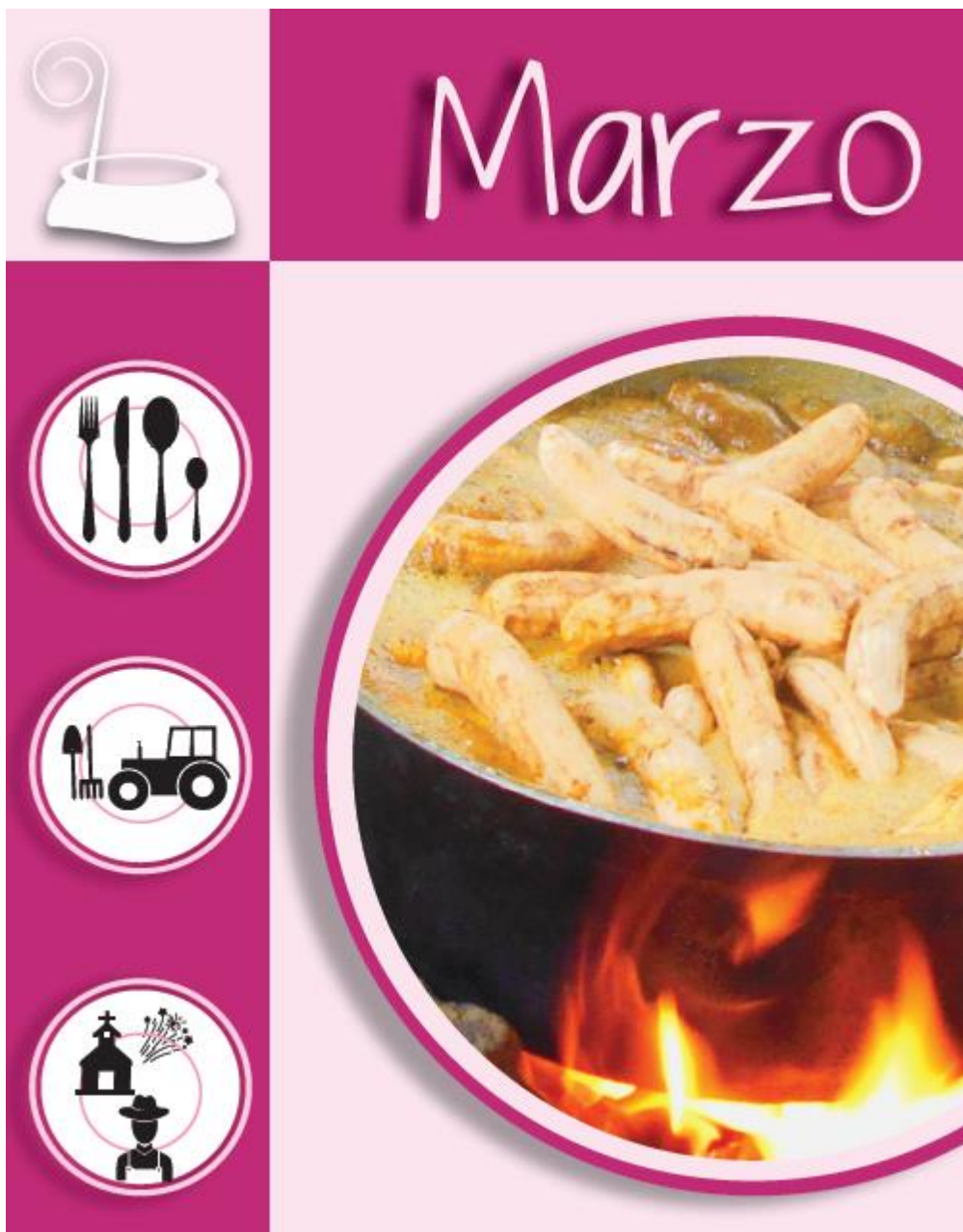
 20 minutos  
horno 250°C

Aquí el sagú se cultiva, se siembra, se palea, en verano ya lo saca uno... y en verano la cosecha es en diciembre, enero y febrero, es anual, lo ralla... lo saca uno y esa rizoma o ese tubérculo le quita uno todo la...fibrosa que tiene, limpia bien, lo lava. Aquí en Guayatá se inventaron una máquina para rallarlo, luego se cuela bien coladito en cedazos, después se pone a secar, se lava bien se deja unos tres cuatro días decantando, así sin asentar el sagú, entonces, ya el negrito se va al fondo poco va saliendo el más liviano encima, le quita uno ese negrito, deja uno todo el blanco, y de esa es para hacer las achirsa, los saguces que llaman, los panderos...

El sagú mojado con huevo un poquitico de cuajada y sale y se hacen las achiras, si por la experiencia, pero entonces le quedan a uno blanditas, o le quedan duras, pero entonces con el tiempo va y se les echa más poquito queso, más poquita cuajada, lo que sea yo las hago así el rollito largo y corto.z

Nota: el horno debe ir precalentado a 250°C

Las fotografías que ilustran el mes de febrero en cuanto a la imagen de las achiras la tomo María Fernanda Rodríguez (2017) y Doña Aurora nos compartió tanto su fotografía como la receta.







# Plátanos al Fondo

Don Miguel Sandoval cuenta...

## Ingredientes

50 Plátanos de las variedades jamaico, paturro y popocho.

1 arroba de miel de caña

Agua si la miel está muy espesa

Hojas de plátano

 3 horas de cocción

Preparando con Don Miguel:  
 Miguel Sandoval: El jamaico está como así de grande, que dicen echamos más plátanos o dejamos así con este?  
 - pero si sumercé dice que se deslíen...  
 Miguel Sandoval: no esos no se desatan esos salen así enteritos, eso sí para qué.  
 - pues a mí me parecen suficientes don Miguel.  
 Miguel Sandoval: Pues de pronto si podemos conseguir un popocho, para echar un popocho.  
 -Este es qué? Caturro?  
 Miguel Sandoval: este es paturro,  
 -A sumercé quien le enseñó a hacer los plátanos así?  
 Miguel Sandoval: Eso es imaginación mía. Si señora, y de ver que de aquí se produce la miel. Por qué el plátano debe ser verdorcito.  
 -Y qué hago?  
 Miguel Sandoval: Eso déjela así que herve ya después ahí, porque es que si son muy enzazones  
 -Enzazones? ya...Ni muy verde, ni amarillo?  
 Miguel Sandoval: Mejor dicho, ya casi ya pa madurar, quedan como dulces, no antes que la miel tiene dulce que el que el plátano ya tiene dulce quedan más re dulces. Si para que la miel filtre y quede ...

Se pelan los plátanos con la mano sin mojarlos, se ponen en un caldero y se vierte sobre estos la miel de caña, si está muy espesa, se aclara con un poco de agua, se llevan al fogón de leña y se dejan hervir, mezclando para una cocción pareja. Cuando ya han hervido por tres horas se saca uno y se parte para mirar en el centro que la miel haya calado el plátano y esté ya bien cocido. Se sirven en hojas de plátano previamente pasadas por el fuego para quitarles el verde y se cortan simulando una servilleta

Fotografías que ilustran el mes de marzo fueron tomadas por Olga García (2015) y la receta la comparte don Miguel Sandoval quien aparece en la foto.

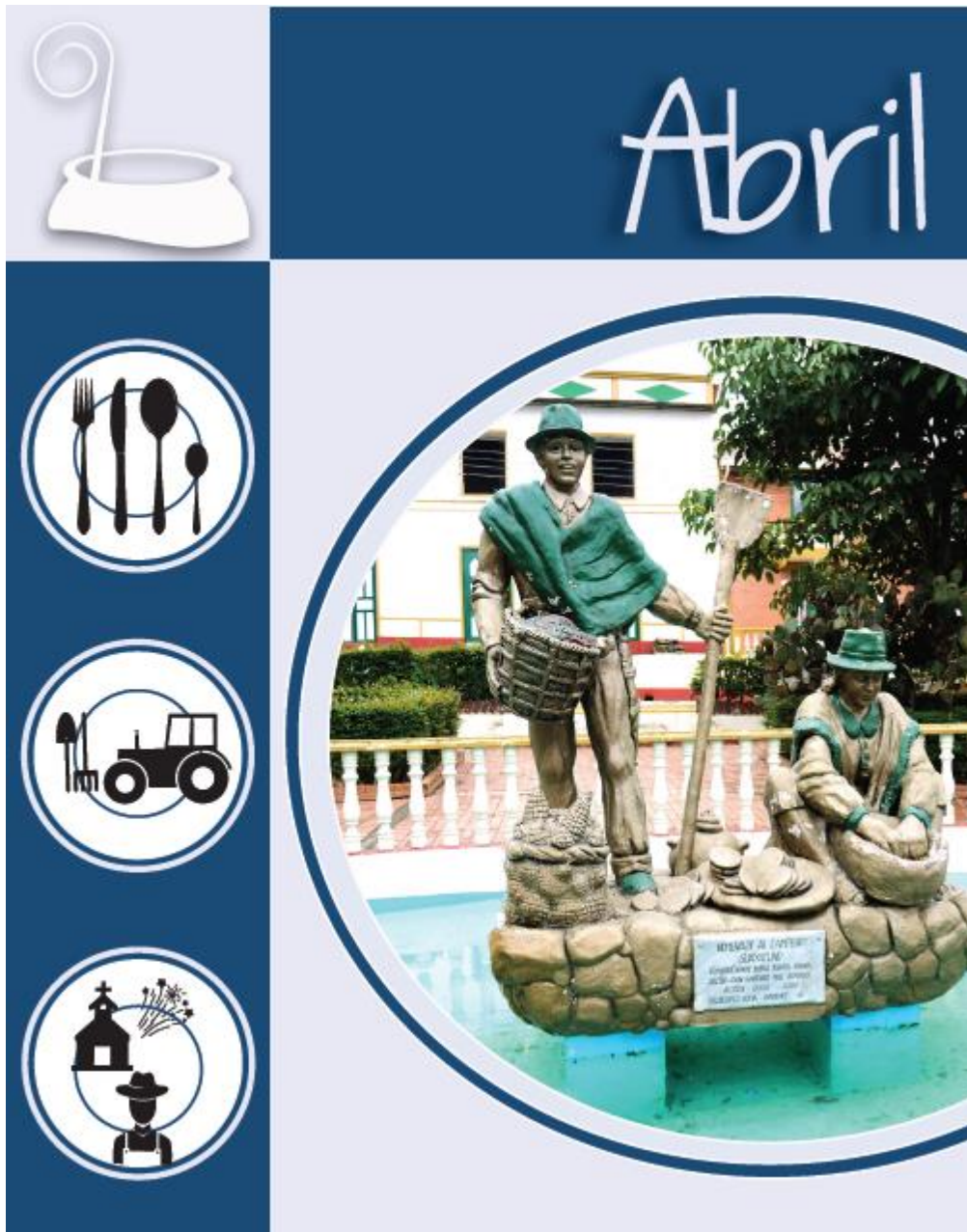




Foto Olga Judith García M

## Guayatá territorio de Cajuches

### Don Miguel Sandoval cuenta del apelativo...

Unos cajuches son unos animales que andan en junta todos, esos son de la montaña

(Miguel Sandoval)

El origen del nombre de Guayatá, “Guaiaatá, con i latina, etimológicamente significa: ‘sembrado o dominio de la cacica’, sin embargo también se ha atribuido a la quebrada Guaya que nace en Úmbita y sirve de límite entre Tenza y La Capilla. Suelen darle otro significado gua quiere decir ‘de la familia’, ya ‘sabeista’ y ta ‘labranza’” (Correa, 1989, p. 182)

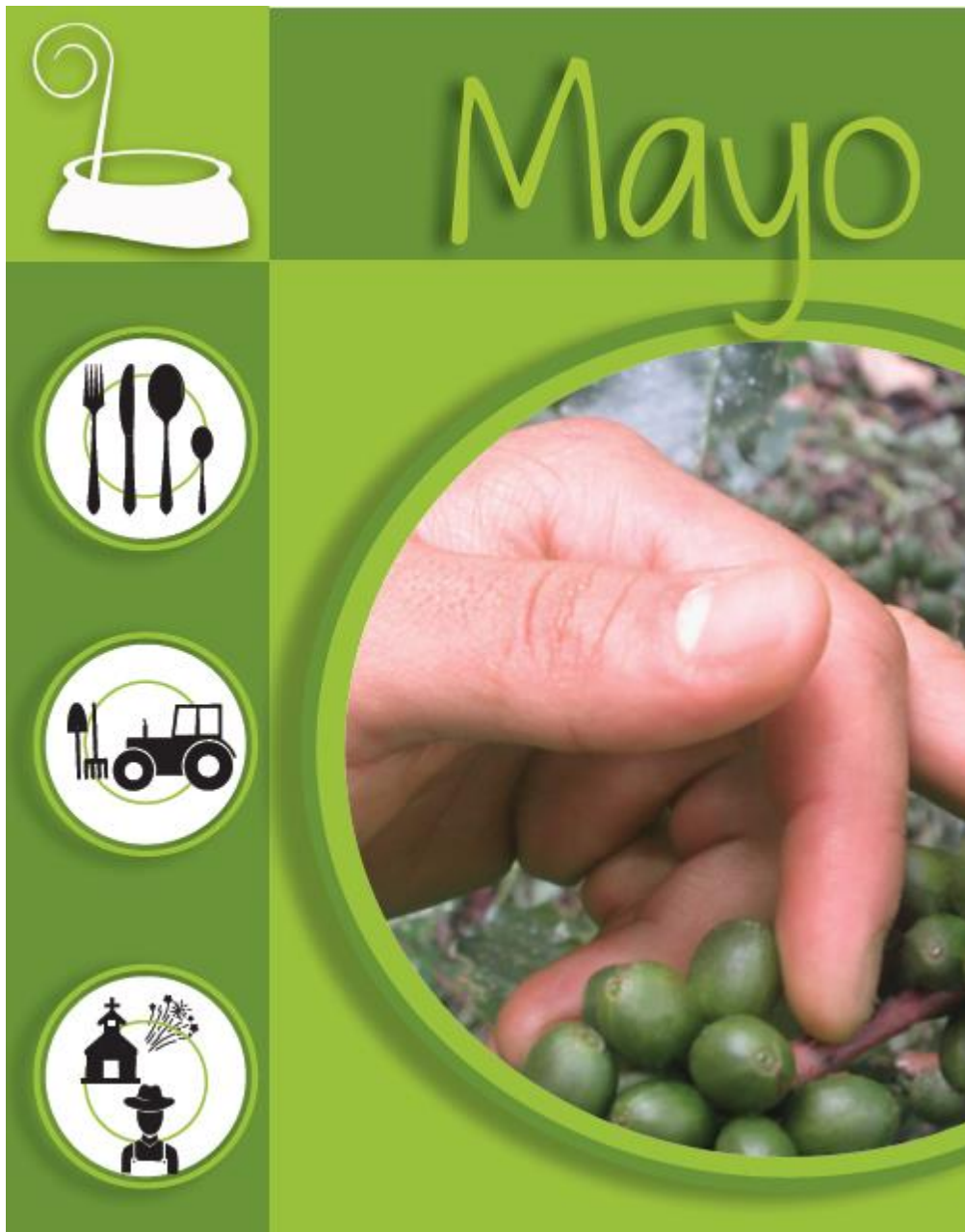
Guayatá es un territorio de gran riqueza en flora y fauna, debido a que presenta variedad de pisos térmicos, lo que le permite a sus habitantes poder sembrar variedad de productos, gracias a los diferentes climas que allí se pueden apreciar.

La ubicación de este municipio en el límite con el departamento de Casanare, le permitió ser vía de paso hacia la colonización de los llanos orientales, y tal vez esta misma situación conllevó intercambios culturales que se reflejan en la personalidad desparpajada y tranquila del guayatuno que contrasta con la de otras regiones boyacenses.


Una característica que resalta en los Guayatunos es su facilidad para socializar, lo que le significó el que se les reconozca en la región como cajuches, dada su condición de andar siempre en grupo, especialmente en los trabajos en la mina de Muzo a donde solían ir en busca de trabajo. Miguel Sandoval presidente de la Junta de Acción comunal de la vereda Chitavita al respecto comenta que: “En la mina no andan una o dos personas solas, mejor dicho una persona sola sino andaban dos, tres, cuatro, y de donde son de Guayatá, entonces los cajuches tenían que ser” (Comunicación personal, diciembre 15 de 2015).

Las fotografías que ilustran el mes de abril fueron tomadas por Olga García (2015). La primera imagen es un monumento en honor al campesino guayatuno ubicado en el parque principal y la segunda es de Don Miguel Sandoval.









## Historia del café en Guayatá

### La profesora Aurora Carvajal narra...

Cuando estuvo el padre Prada que él vino me parece que en 1886, entonces en la casa cural hizo unos almácigos, entonces unos cultivos de café, pero cantidad, como es toda la cuadra el lote de la casa cural, porque eso es una condición de los fundadores cuando regalaron ese lote única y exclusivamente para la parroquia, una vez que iban a vender para apartamentos, entonces nosotros yo fui una de las que dije que había un documento que había una condición no podían vender y si no lo venden. Entonces él hizo los cultivos y comenzó a hacer que la gente cultivara el café, a animarlos a que cultivaran y él les daba las matas, luego entonces, en el sacramento de la confesión, la penitencia se la ponía cultivar café, entonces una de las cosas que dicen, que a él se debió el cultivo grande aquí de café. Aquí había fincas por lo menos en ese tiempo yo conocí una finca allá en Tencua fue en el año 40 de un señor que cogía 25 cargas, porque era mucho lo que granaba ese café, eso era que era ver bellezas esas matas, unas matas de café ya así de gruesas árboles y lo que granaban era una maravilla, el arábigo.

El café entonces, aquí ya se llevaba a lomo de mula el café a Bogotá, en ese tiempo no había despulpadoras, hace 300 años no había despulpadoras, ni nada de eso, sino lo despulpaban en las famosas piedras de moler, molido ahí y luego sí comience a quitarle la corteza o hicieron unos cedazos grandes con cabuya, los llamaban arneros y ahí yo digo por ahí en el año 38, tal vez vi en algunas casas porque en mi casa mi madre ya llevaba el café donde un vecino que tenía ya despulpadora en los años cuarenta, ya se llevaba a la despulpadora, pero donde no, entonces con un cedazo lo arneaban y ya salía la pepa limpia abajo y quedaba la corteza libre.

Las fotografías que ilustran el mes mayo representan el café, imagen tomada por Olga García (2015) y quien cuenta la historia de este grano es la profesora Aurora Carvajal, ella nos compartió su fotografía.





# Carne al caldero

Don Pablo Montenegro y su señora Felisa cuentan...

## Ingredientes:

Un atado de hierbas albahaca, tomillo, laurel, poleo

Cebolla, ajos y tomate al gusto

para el guiso  
5 Cervezas  
10 libras de carne de morillo  
1 litro de guarapo  
1 copa de whisky



3 días de preparación  
4 horas de cocción

Doña Felisa: y es que para hacer esa carne las hierbas son las que más le dan el sabor, por ejemplo la albaca, porque uno le hecha albaca, tomillo laurel, y cuál es la otra?

Don Pablo: yo por ejemplo yo le echo el poleo...

Doña Felisa: y cebolla y ajos

Don Pablo: si

Doña Felisa: cebolla, ajos tomate....eso se hace un guiso y se adoba la carne desde un día para otro, y eso queda deliciosas se le echa cerveza. A esa no se le puede echar agua.

Don Pablo: whisky

Don Pablo: eso no se echa sino...5 cervezas y guarapo se le echaba un litro. Y se cocina en fogón de leña por cuatro horas

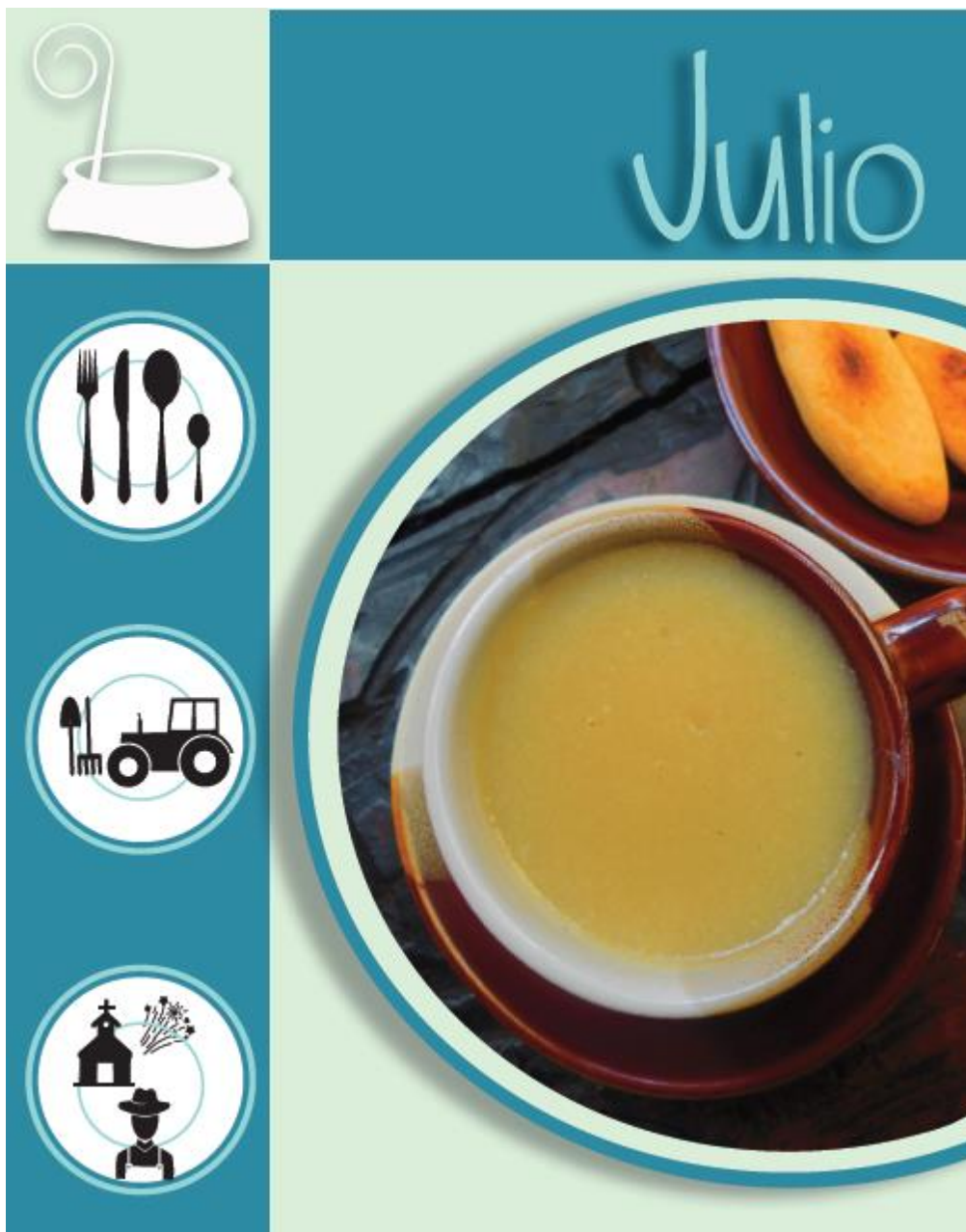
Doña Felisa: a esa carne lo que se le hecha es murillo y que más....es lo que se le echa...mogote.


Don Pablo: mogote ese es una carne buena para esa...

Don Pablo: mire no es tener formulas usted misma las puede sacar es...imaginación.

Las fotografías que ilustran el mes de junio fueron tomadas: Catalina Dueñas y Olga García (2015) las imágenes de preparación de la carne al caldero y la imagen de Don Pablo y Doña Felisa pertenece a Alejandra Maldonado (2016). La receta la comparte los esposos Montenegro.








## Colada de sagú o Sopa de dulce

Doña Aurora Gutiérrez cuenta...

### Ingredientes:

- Panela al gusto
- 2 astillas pequeñas de Canela.
- 1 litro de Agua
- Un pocillo Guarapo
- 2 cucharadas Harina de sagú


 1/2 hora

“A mí me fascina también utilizar el sagú con guarapo, llega uno y coge poquito guarapo, que esté si hervido y lo cuela uno, lo echa a la olla, entonces ya le echa la canelita, el clavo y más panelita y más agua, para que no le quede ese ácido, que le quede a uno por acá bueno, y a lo que eso hierba le agrega uno el sagú desatadito más o menos son como unas dos cucharadas, me parece mucho que le eché el otro día, porque fue que una pelada allí, ahí tía yo quiero sagú en guarapo, le dije bueno hija, entonces, venga mañana voy a hacer la cuajada, porque toca con cuajada fresca y eso se le da su pedacito de cuajada a cada uno y pues si se la quiere comer así y esto o la echa entre el plato”.

Las fotografías que ilustran el mes de julio fueron tomadas por: María Fernanda García (2017) tomo la imagen que ilustra la colada de sagú y Alejandra Maldonado (2015) tomo la imagen de doña Aurora Gutiérrez, y es doña Aurora quien nos comparte la receta.







## Mogolla Guayatuna

La profesora Aurora Carvajal cuenta...


**Ingredientes:**

- Harina de trigo
- Miel de caña
- Levadura
- Sema
- Mantequilla
- Bocadillo

“Entonces con los españoles vinieron las costumbres españolas de su pan, de sus tortas, de sus colaciones. Si... si la mogolla Guayatuna eso es una tradición española... entonces en esos tiempos los españoles invadieron estas tierras, porque eran muy buenas, se hicieron dueños de la mejores fincas, eran los Medinas, los Fernández, los Martínez y los Dueñas, los dueños de todas estas fincas de Guayatá, ellos eran una gente muy elitista yo digo porque... partiendo donde mi abuela era muy elitista también, yo soy Carvajal Fernández Ese tiempo, las familias aristocráticas tenían allá su amasandera, su homera, entonces, ellas lo aprendieron y lo fueron transmitiendo a otros, o esas personas después fueron los que pusieron el negocio de la mogolla.

Ha cambiado... no en eso cambio también la levadura, es de las cosas que la ciencia ha traído, antiguamente no había levadura, si no qué la levadura se preparaba para la mogolla, con guarapo y con miel y no sé qué más, entonces, el decorado ha cambiado porque antiguamente era más decorada, eso a veces llevaba el nombre de la mogolla, si yo quería regalarle una mogolla a fulana de tal, mandaba que le hicieran la mogollita y le pusieran el nombre de esa persona.


En la preparación de la mogolla guayatuna cada persona posee sus propios saberes tradicionales. Esta delicia es elaborada a partir de harina de trigo, que se mezcla con miel de caña propia de la región, levadura, sema (harina morena), mantequilla y se rellena de bocadillo, con estos ingredientes se realiza una masa, se forman las mogollas y se llevan al horno, donde se homean por media hora.



Las fotografías que ilustran el mes de agosto fueron tomadas por: Olga García (2014) tomo la imagen de la mogolla guayatuna y la profesora Aurora Carvajal nos comparte su fotografía y la receta.







# Tortillas de sagú

La profesora Aurora Carvajal cuenta...


## Ingredientes:

Un cuarto de  
harina de sagú

1 huevo

Agua (dependiendo  
lo consistencia que  
se desee)

Sal al gusto

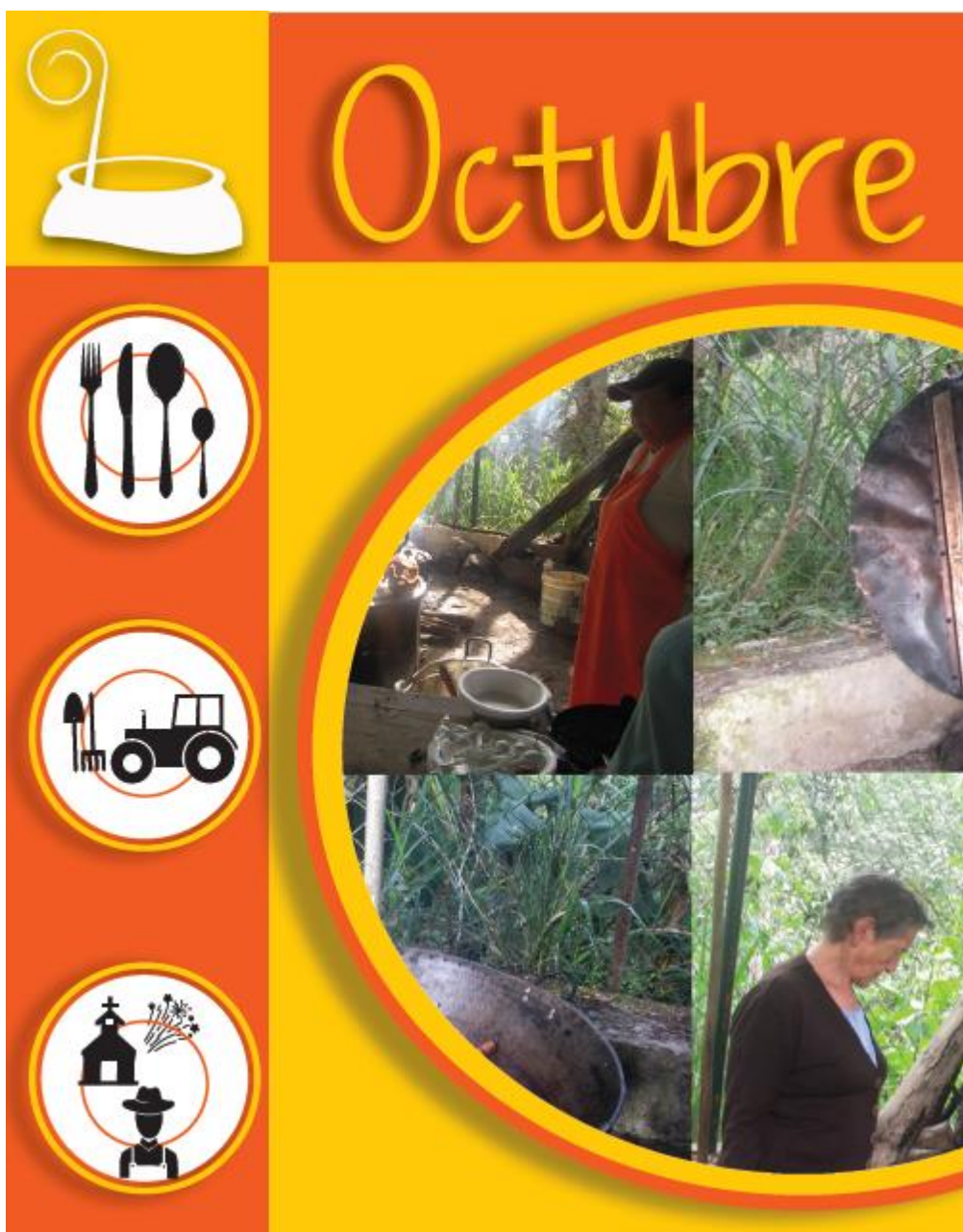


Entonces, en toda casa cuando no se hacía arepas se hacía una tortilla, en otro tiempo, decir la tortilla era como de la clase media no, hoy día vemos que ya las grandes fábricas venden tortillas y hay propaganda de tortillas por la radio.

El sagú se mojaba con agua y con huevo, se echaba el huevo y se batía bien que quedara clarita y luego se echaba sobre la sartén, o antiguamente como la arepa se asaba era en laja de piedra, entonces echaban la tortilla en la laja de piedra y le daban la vuelta y eso quedaba lo más de asada rica esa tortilla y blandita, se le echaba huevo, se le echaba sal entonces se comía. Entonces, por lo menos por la mañana aún, yo cuando iba a trabajar a Tencua iba por el camino y comenzaba mmm, más adelante había otra casa mmm, más adelante otra, estaba haciendo tortilla, más adelante mmm entonces por la mañana eso 6 de la mañana todo el mundo estaba haciendo sus tortillas, eso las tortilla se hacían el sagú mojado con huevo, eso quedaba blandito lo más de rico.

Si y ahí tenían para todo el año, entons por eso digo que en invierno en todas partes había la tortilla. Claro, como no venían al pueblo sino los martes, entonces llevaban el pan para la semana y cuando no hacían arepa de la grande, entonces rapidito bata un huevo ahí con el sagú y échele sal y a la laja y ahí eso en menos de nada estaba la tortilla y a los chinitos en la escuela les echaban sus tortillas. Ya estaba molida, en cambio el maíz tenían que ponerse a molerlo ahí en el molino o en piedra donde se conseguían las piedras todavía.

Las fotografías que ilustran el mes de septiembre fueron tomadas por: María Fernanda García (2017) tomo la imagen de la tortilla de sagú y la profesora Aurora Carvajal nos comparte su fotografía y la receta.




## El día de la Raza Fiesta de los Chitaviteños

En el calendario festivo de los Guayatanos se destaca la celebración del Día de la Raza, actividad propia de la vereda Chitavita, por medio de un bazar, la comunidad celebra hace 17 años el día de la raza, inicialmente nace como una forma de exaltar los valores culturales en los niños, pero esta celebración ha sufrido el impacto de las migraciones de la comunidad a las ciudades. Ante la disminución del número de niños en la escuela de la vereda, la comunidad ha transformado la actividad, implementando eventos deportivos, pero se mantiene la tradición con la preparación de platos de sus cocinas tradicionales, una forma como la comunidad genera ingresos que luego se invierten para suplir necesidades de la vereda. Desde allí retomaron el apodo, eso fue Rafael con todos sus inventos, entonces se llama los torce lazos, ya no y hacíamos cosas de lazo hacían las viejitas torcer lazos (Pizarro, com. pers., enero 9, 2016).

Las fotografías que ilustran el mes de octubre fueron tomadas por: Olga García (2015)








# Sudado de guatila

Doña Aurora Guerrero cuenta...

**Ingredientes:**

Para el sudado  
 1 Guatila mediana  
 4 Papa pastusa mediana  
 1 yuca mediana  
 Cebolla, tomate y ajos  
 Sal al gusto  
 Agua  
 Media libra de carne de res

Guatila con queso  
 1 guatila mediana  
 1 rama de Cebolla junca  
 1 cuarto de queso campesino  
 3 cucharadas de crema de leche  
 agua

 1/2 hora

A mi mamá, la huatilla le gusta prepararla así tajada, digamos la pela, la parte en cuatro y de una vez la echa a cocinar, así peladita y la cocina con la papa, con la yuca y con un pedazo de carne. Le prepara su guisito.

A mi si me gusta hacerla cuando tengo tiempo, me gusta hacerla echando de pronto quesito o otras formas de prepararla, de pronto con menudencia ahí, a mí sí me gusta preparar la huatilla de otras maneras, pero mi mamá siempre la prepara así, Yo la preparo la huatilla sola en cuadros una la pica y le puede echar digamos una cebollita bien rica así como un guisito, pero adicionalmente le puedes tu rallar queso o de pronto una crema de leche y eso queda súper delicioso!

Las fotografías que ilustran el mes de noviembre fueron tomadas por: María Fernanda García (2017) tomo la imagen de la guatila y la fotografía de doña Aurora Guerrero la tomo Alejandra Maldonado (2016), así mismo doña Aurora nos comparte la receta.







# Pan de Maíz

Don Cristóbal Luis Montenegro cuenta...

**Ingredientes:**


- 25 libras de Cuajada
- 6 libras de harina de maíz
- 2 libras Mantequilla
- Azúcar y sal al gusto
- Huevos

Yo me desplazo a las veredas, en cada finca tienen 2- 4 vaquitas, cada tercer día voy recolecto la cuajada y la congelo tengo un cronograma para la semana voy sacando la más antigua, en la semana son 200 y 300 libras de cuajada que ya viene tratada higiénicamente; si son 25 libras de cuajada se agrega 6 libras de harina de maíz, se le aplica mantequilla, sal y azúcar y si se quiere se le agrega huevo, con eso salen 250 unidades, las horneaba antes en leña pero me molestaba los pulmones, por eso busqué nuevas alternativas como el horno de gas, yo lo tengo bien adecuado para cada uno de mis productos.



Las fotografías que ilustran el mes de diciembre fueron tomadas por: Alejandra Maldonado (2015) y ella compartió la receta que obtuvo en entrevista con don Cristóbal Montenegro.






# Los Torcelazos

La Profesora Aurora cuenta la historia

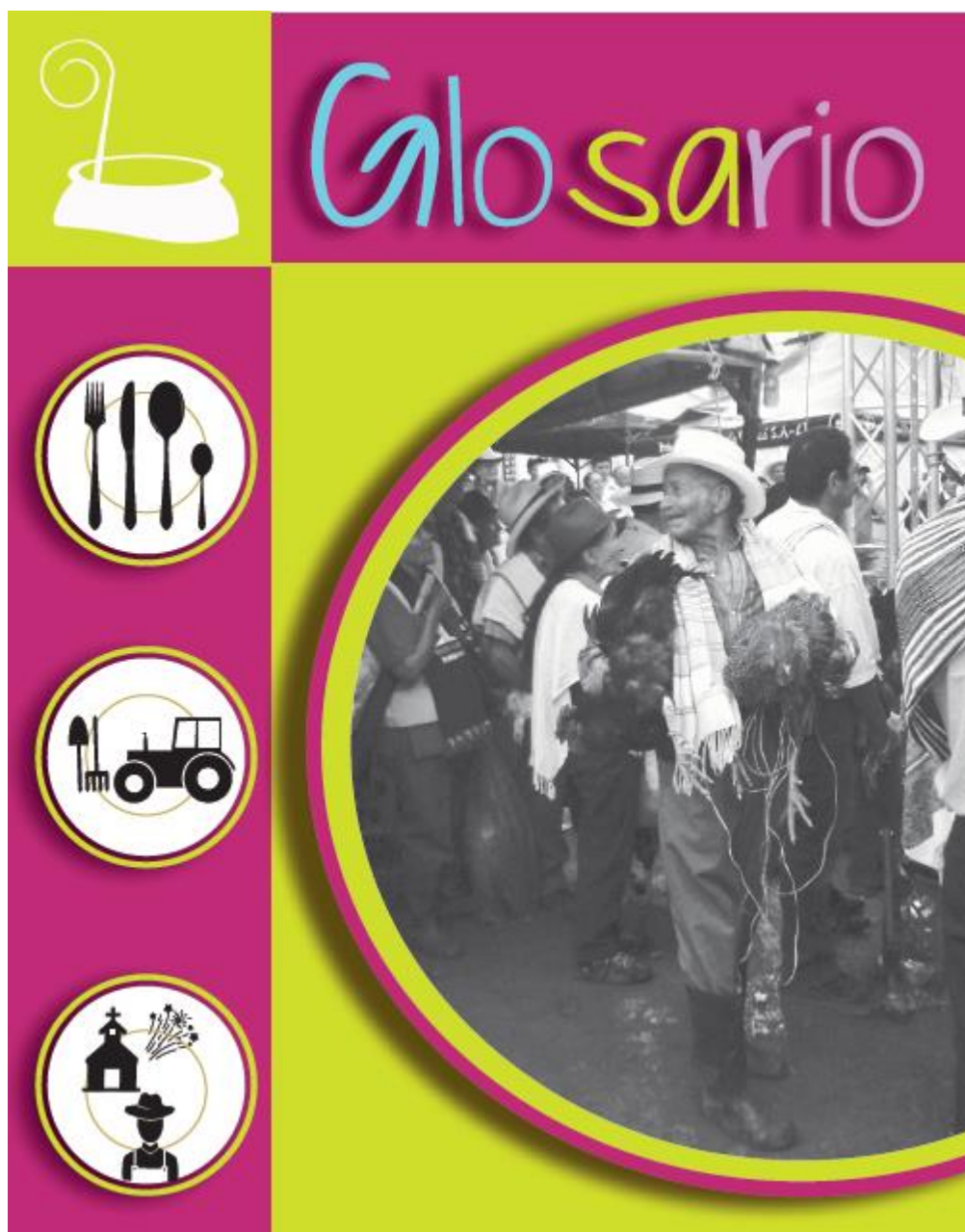
...Costales si porque aquí había muchos costaleros, aquí la industria del costal si fue desde un principio, la gente era muy recursiva porque los españoles trajeron ... el fique parece que es natural de acá, entonces ya trajeron gente que les enseñara a hacer los costales, especialmente un curita, el curita que es como fundador de Guayatá, el padre Calderón, entonces él puso a la gente que aprendiera a hacer costales y que aprendiera a cultivar.

-¿ y por eso los llamaban los “torce lazos”?

Profesora Aurora: los de Chitavita porque eran los que más torcían lazos, mi abuela era de Chitavita y yo también se torcer lazos.



La profesora Aurora Carvajal nos compartió la historia del apelativo de los torcelazos como se identifican los Chitaviteños, así como su fotografía.



Fotografía tomada por Catalina Dueñas (2015)



## Conoce nuestra jerga!

**Avío:** Forma como denominan una porción de alimentos que se comparte con otros o se lleva para comer entre las jornadas de cosecha.

**Año grande:** forma como el campesino se refiere a la época del año de mayor cosecha de sus productos.

**Bazar:** forma como se denomina una actividad cultural, en torno a la que la comunidad participa por medio de actividades culturales, deportivas y en la que no puede faltar la venta de comida. Por lo general tiene un fin y es recolectar fondos para un beneficio común.

**Cabuyos:** tipo de amasijo hecho con harina de sagú y harina de maíz.

**Costales:** Empaques elaborados de una fibra natural que se extrae de las plantas de fique.

**Enzazones:** estado del plátano en que no está verde, pero tampoco maduro.

**Frijol railón:** variedad de frijol de vaina pequeña y de pocos granos.

**Guaquero:** Forma como denominan a la persona que se va para las minas a trabajar en la extracción de esmeraldas.

**Jurgo:** cantidad de algo.

**Mulas:** animales de carga.

**Neva:** Forma como el campesino se refiere a la neblina.

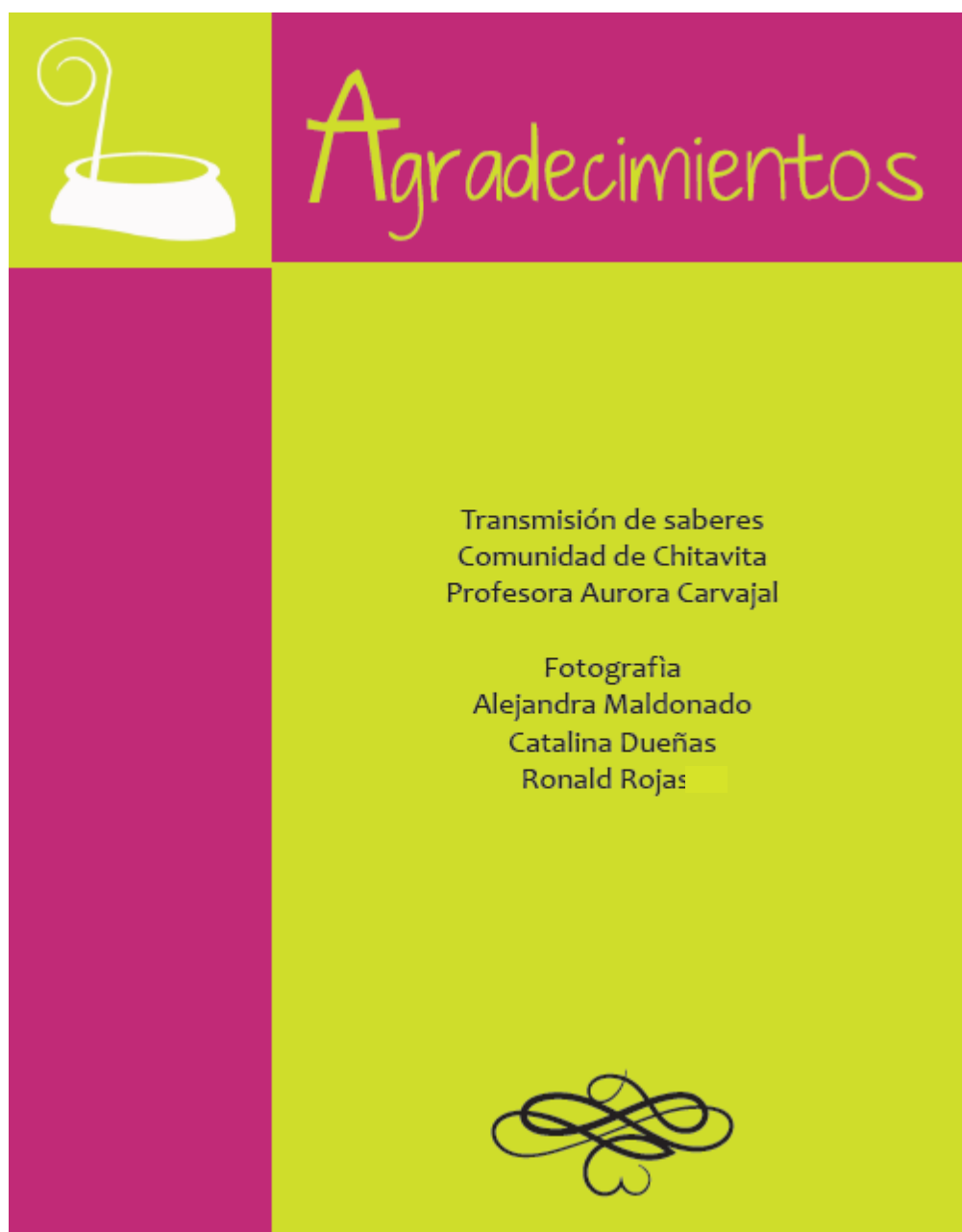
**Pal gasto:** Para el consumo diario.

**Tatequieto:** La acción de controlar.

**Totumada:** cantidad de un líquido servida en un recipiente que se hace del fruto del totumo.

**Toyadón:** cantidad de algo en una olla.

**Vergajas:** Forma de referirse a las festividades por la abundancia de comida, música y trago.





### Epílogo: Tejido de reflexiones

El ser humano por su gran capacidad de adaptación, ha demostrado que las diferencias socioculturales más que diferencias, pueden ser el vínculo que lo integra en un determinado momento a una comunidad y a un territorio. Es así como se puede explicar una comunidad como la que habita la vereda de Chitavita.

Fue con ellos, desde sus vivencias, relatos, experiencias que fui develando esa estrecha relación que existe entre el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria, analizada desde sus cocinas tradicionales. Allí, en su territorio, en la vereda de Chitavita, pude identificar, describir y analizar sus relaciones sociales, sus hábitos alimenticios, la importancia de sus espacios festivos, así como la manera como su vida se ha visto afectada por el deterioro y crisis de sus economías campesinas, la migración de sus jóvenes a otras ciudades y los cambios que se están dando en la propiedad y uso del suelo. Todos estos aspectos me permitieron evidenciar el declive que están sufriendo sus cocinas tradicionales.

Si bien es cierto, esta manifestación de su patrimonio cultural está inmersa en su vida a través de su dieta alimenticia y con mayor énfasis en sus festividades, no se puede desconocer que día a día su existencia se pone en riesgo, porque este saber se acabe cuando sus poseedores dejen de existir, o ya no se cultiven los productos para sus preparaciones, o este territorio sea habitado por foráneos que desconozcan la riqueza de estos saberes, o la falta de sentido, lógica y significado por parte de los más jóvenes quienes no ven en el campo un escenario propicio para desarrollar allí su proyecto de vida, pues su vida está cada vez menos ligada a los oficios del campo. En tal sentido, urge crear espacios donde los jóvenes fortalezcan su autoestima, se reconozcan en su memoria, sus historias, saberes y oficios, buscando que ellos, los jóvenes, apropien esos saberes que hoy les son indiferentes, pero que les han permitido a sus padres y abuelos llevar una vida en armonía y sintonía con la naturaleza, de la que se han provisto un sustento y desde donde han abastecido los alimentos para el país.



Así mismo es un hecho que existen graves amenazas para las cocinas tradicionales, el sólo hecho que se está dando con la transformación en el uso del suelo, los terrenos son usados como espacios de descanso, o como proyección para el desarrollo del turismo. A esto se suman las escasas oportunidades que tienen las familias campesinas, pues competir con la industrialización de la agricultura y la producción pecuaria es muy difícil, más cuando no existen políticas de apoyo a los pequeños productores rurales.

Además, de las anteriores amenazas, está también la globalización, como un hecho que trae consigo alteraciones insondables en la vida social de las comunidades. Por un lado el impacto que están generando los medios de comunicación y las nuevas tecnologías, los que cada vez influyen más en los jóvenes ocasionando un alejamiento por parte de estos de sus costumbres locales, saturándolos de información y desinformación acerca de modas, tecnología, tendencias, educación,, situación que los motiva a querer salir de su pueblo en busca de todo ese abanico de posibilidades que les ofrece el mundo más allá de las fronteras del campo.

Unido a los procesos de aculturación que genera la actividad turística, especialmente cuando esta se desarrolla de manera impuesta, acelerada y sin ningún tipo de planificación que involucre directamente a la comunidad que habita el destino, así como la implementación de nuevas tecnologías en el proceso de preparación de alimentos como una forma de masificación de las cocinas tradicionales en busca de la satisfacción de la creciente demanda que se pueda generar por el desarrollo turístico del destino.

Al mismo tiempo las nuevas tendencias en la gastronomía, generan nuevos hábitos alimenticios, conllevando al olvido del saber de las técnicas de elaboración de las cocinas tradicionales y por consiguiente la pérdida de memoria colectiva en torno a estas, así como la interrupción de la transmisión de este tipo de conocimiento ante la disminución de la población joven en los municipios, producto de las migraciones.

La pérdida de los valores y significados sociales y culturales que la comunidad da a las cocinas tradicionales guayatunas, se puede dar en la medida que las familias dejen de producir sus propios alimentos, ya por el abandono del cultivo de los productos básicos de su dieta, o la cría de animales domésticos que la complementan, conllevando a la pérdida

de su seguridad alimentaria.

Si bien es cierto hay factores que han afectado la producción agrícola en esta región boyacense como la creación de la represa de Chivor y más recientemente el cambio climático que viene alterando, modificando y transformando varios aspectos en la vida de los seres humanos; es verdad que el Estado debe asumir un papel más firme y decisivo en la implementación de políticas que fortalezcan las economías campesinas, pues no se entiende, cómo Colombia, un país con vocación agropecuaria, hoy tiene que importar alimentos que bien pueden ser producidos en territorio nacional.

A la par, se deben dar grandes cambios institucionales y sociales, iniciando por devolver a los campesinos su rol preponderante en el sistema alimentario, pues es desde el campo que brota la oferta de alimentos para el país. Fortalecer las economías campesinas trae grandes beneficios sociales, por un lado se fortalece la seguridad alimentaria para las familias, se puede reducir el proceso de migración y a su vez coadyuvar a disminuir las presiones sociales y económicas que los procesos migratorios han impuesto en las ciudades.

Estimular la producción campesina, es una forma de revitalizar muchas prácticas socioculturales, entre ellas las cocinas tradicionales, bien colectivo que se constituye en identidad e historia local, regional y nacional, por medio de las cuales las comunidades revelan la relación mutua entre diversidad biológica y diversidad cultural. Por tanto la activación de este saber, se debe dar en tanto que las cocinas tradicionales son el modelo alimentario propio de un pueblo. Esta manifestación como referente de identidad para una comunidad va teniendo unas transformaciones y adaptaciones propias que les han permitido seguir existiendo como una experiencia cultural en medio del dinamismo de la vida de sus poseedores. Pero están abocadas a una crisis, si no se asumen acciones que lleven a fortalecer la permanencia de las comunidades campesinas en las zonas rurales. Los beneficios que trae consigo incentivar la producción campesina se pueden dar desde el cese de las migraciones, ante un panorama más alentador en el campo para las nuevas generaciones, activando las economías locales y fortaleciendo la transmisión de saberes, a la vez que se puede mejorar la calidad de vida de las comunidades especialmente desde el

ámbito de la seguridad alimentaria.

En tal sentido, urge la recuperación de las semillas tradicionales materia prima para las cocinas tradicionales, es una forma de volver a la agricultura tradicional, soslayando el agotamiento de la tierra y aportando a conservar la biodiversidad, a la vez que se generan nuevas oportunidades para las familias campesinas, y se revitalizan las costumbres y tradiciones locales.

Así mismo hay que ver las fiestas como un escenario de reivindicación cultural de las comunidades, pues es la forma como ellos manifiestan muchos de sus saberes, expresiones, sentimientos, agradecimientos, a través de ellas enseñan sus rituales, son en muchos casos la culminación de un ciclo de cosecha, son quizá el único medio que tienen hoy las comunidades campesinas para exaltar sus cocinas tradicionales. De ahí que, en Guayatá la gran riqueza festiva de su calendario es una razón poderosa para pensar en que quizá esta sea la mejor forma de mantener vivos sus saberes culinarios, reactivar su economía, a la vez que en ellas los Guayatunos reafirman su identidad cultural, se integran y refuerzan su solidaridad comunitaria.

Sin duda alguna, las fiestas en Guayatá son el lugar donde la comunidad muestra sus cocinas tradicionales de manera generosa, éstas son elaboradas con el fruto de la tierra, o la crianza de animales domésticos, se preparan para ser brindadas en un compartir que une familias, amigos, vecinos, conocidos, ya sea al calor de la mesa familiar o en torno a un comedor comunitario en la plaza, la calle, el parque. El lugar es lo de menos, el hecho es comer juntos como una forma de demostrar la aceptación del otro. La fiesta es para los Guayatunos un anclaje a su tierra, es el motivo principal de visita para los que migraron a otros lugares. Es en la fiesta donde se refuerzan las relaciones sociales, desde la dinámica y flexibilidad de las cocinas tradicionales. Por esta razón las fiestas deben ser reivindicadas como patrimonio cultural etnológico, pues son manifestaciones culturales en continua transformación, donde las comunidades desde su comportamiento en el presente le dan sentido a los elementos significativos de su pasado.

## Glosario

**Avío:** Forma como denominan una porción de alimentos que se comparte con otros o se lleva para comer entre las jornadas de cosecha

**Año grande:** forma como el campesino se refiere a la época del año de mayor cosecha de sus productos

**Bazar:** forma como se denomina una actividad cultural, en torno a la que la comunidad participa por medio de actividades culturales, deportivas y en la que no puede faltar la venta de comida. Por lo general tiene un fin y es recolectar fondos para un beneficio común

**Bichos:** animales que afectan los cultivos

**Cabuyos:** tipo de amasijo hecho con harina de sagú y harina de maíz

**Costales:** Empaques elaborados de una fibra natural que se extrae de las plantas de fique

**Enzazones:** estado del plátano en que no está verde, pero tampoco maduro

**Faca:** forma común de abreviar el nombre a la población cundinamarquesa de Facatativá

**Frijol railón:** variedad de frijol de vaina pequeña y de pocos granos

**Guaquero:** Forma como denominan a la persona que se va para las minas a trabajar en la extracción de esmeraldas

**Jardinear:** Dedicarse a las labores del jardín

**Jurgo:** cantidad de algo

**Mulas:** animales de carga

**Neva:** Forma como el campesino se refiere a la neblina

**Pal gasto:** Para el consumo diario

**Sacarlas:** Cuando hablan del proceso de extraer las fibras del fique

**Tatequeto:** La acción de controlar

**Totumada:** cantidad de un líquido servida en un recipiente que se hace del fruto del totumo



Toyadón: cantidad de algo en una olla

Vergajas: Forma de referirse a las festividades por la abundancia de comida, música y trago

## Referencias

Alcaldía Municipal de Guayatá (2008) Plan de salud territorial 2008-2011. Recuperado <http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/plan%20de%20salud%20territorial%20guayat%C3%A1%2008%20-%202011.pdf>

Alcaldía de Guayatá (s.f) Guayatá historia, cultura y otras riquezas Cátedra cívica municipal. 103p.

Alfonso, N. (2011) Integración de la cadena de valor del ecoturismo del Valle de Tenza como un aporte a la cohesión social, la generación de empleo y la reactivación económica desde el desarrollo humano. Informe inédito Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Escuela de Administración Turística y Hotelera. Grupo de Investigación MUISUATA

Alfonso, N. Castillo, M. García, O (2016) Turismo cultural y patrimonio: una reflexión crítica a las experiencias de México y Colombia. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Escuela de Administración Turística y Hotelera. Grupo de Investigación MUISUATA. Centro de estudios Turísticos CIETUR Universidad Autónoma del Estado de México

Aguirre, P. (2007) Qué puede decirnos una antropóloga sobre alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes. Recuperado de <http://www.fac.org.ar/qcvc/llave/c027e/aguirrep.php>

Andablo, A. y Hernández, C. (2008) Seguridad alimentaria y sus repercusiones para los productos rurales: El caso de la producción campesina de queso fresco en la región centro del estado de Sonora. En Sandoval y Meléndez (coords.) Cultura y Seguridad Alimentaria Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias





locales. (pp 195-229) .México D.F: Plaza y Valdés, S.A de C.V

Camou, E. (2008) Nutrir la persona, nutrir la identidad, Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria. En Sandoval y Meléndez (coords.) Cultura y Seguridad Alimentaria Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales. (pp 195-229) .México D.F: Plaza y Valdés, S.A de C.V

Caraballo, C. (2011) Patrimonio cultural un enfoque diverso y comprometido. México, D.F. México. Unesco

Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (2004) Población, envejecimiento y desarrollo. Recuperado de <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/8/14988/dge2235.pdf>

Carrasco, N (2008) La cultura en la seguridad alimentaria: expresiones, usos y desafíos para la investigación y la intervención. En Sandoval y Meléndez (coords.) Cultura y Seguridad Alimentaria Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales. (pp 195-229) .México D.F: Plaza y Valdés, S.A de C.V

Contreras, J (Ed.). (2002).ALIMENTACION Y CULTURA Necesidades, gustos y costumbres. México: Editorial ALFAOMEGA

Corrales Roa, E.; Forero Álvarez, J. (2012). La economía Campesina y la sociedad Rural en el Modelo Neoliberal de Desarrollo. Cuadernos de Desarrollo Rural, 0(29). Recuperado de <http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/article/view/3348/2548>

Correa, M. (2013). La Conquista Hidrosocial del Valle de Tenza (Boyacá- Colombia) El paisaje hídrico de la región en el marco de la planeación y construcción de la represa del Chivor 1940-2010. (Tesis de maestría) Universidad Nacional de Colombia, Bogotá



- Correa, R. (1989) Monografías de los pueblos de Boyacá, Bogotá, Colombia: ABC.
- Cruces, F. (1998) Problemas en torno a la restitución del patrimonio. Una visión desde la antropología. *Alteridades* 8 (16): 75-84.
- Delgado Salazar, R; (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, XXXVI() 83-108. Recuperado de <http://222.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104>
- Espeitx, E. (2004) Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 2(2), 192-213. Recuperado de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Fernández, L. (2006) ¿Cómo analizar datos cualitativos? Butlelli LaRecerca Universitat de Barcelona Institut de Ciències de l'Educació Secció de Recerca. Recuperado de <http://www.ub.edu/ice/recerca/pdf/ficha7-cast.pdf>
- Fernández, R. (2001). La entrevista en la Investigación cualitativa. *Revista Pensamiento Actual*, 2(3), 14-21. Recuperado de <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/pensamiento-actual/article/view/8017>
- Ferro, G. (2009) Guías de observación y valoración cultural. *APUNTES Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, 22(1), 34-53. Recuperado de <http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/revApuntesArq/article/viewFile/8941/7242>
- González, I. (1995) Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimentarios en el Occidente Andaluz (siglo XX), Serie: Cultura viva, No. 10, España, Universidad de Sevilla

- Halbwach, M. (1991) Fragmentos de la memoria colectiva (trad. y selec. de Miguel Ángel Aguilar). Revista Cultural Psicológica, 1(1), Recuperado de <http://www.psicosocial.net/grupo-accion-comunitaria/centro-de-documentacion-gac/fundamentos-y-teoria-de-una-psicologia-liberadora/psicologia-social/398-fragmentos-de-la-memoria-colectiva-maurice-halbwach>
- Huechan, Sandra (2013). Perspectivas globales sobre la protección de los derechos humanos de las personas mayores, 2007-2013. Recuperado de <file:///D:/UserReedso/Desktop/2017/Maestr%C3%ADa%20Patrimonio%20Cultural/Doc.%20Final/Referencias/Perspectivas%20globales%20sobre%20la%20protecci%C3%B3n-Huechan-CEPAL.pdf>
- Jaramillo, J, (1996) Campesinos de los Andes Estudio Pionero en la Sociología Colombiana. *Revista Colombiana de Sociología*. 3(1), 53-82. Recuperado de <http://www.revistas.unal.edu.co/index.php/recs/article/view/8689/9333>
- Kawulich, B. (2005). Participant Observation as a Data Collection Method. *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research*, 6(2). Retrieved from <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/466/998>
- Lenclud, Gerard (1987) *La tradición no es lo que era*. (Traducción).
- Lody, R. (2003). Rituales de la memoria. En S. Bermúdez (presidenta), Quinto congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural. Congreso llevado a cabo en Puebla, México.
- Martínez, M. (2000) La investigación cualitativa etnográfica en educación- Manual teórico práctico. Bogotá: Circulo de Lectura Alternativa.
- Mayz Díaz, C; (2009) ¿Cómo desarrollar, de una manera comprensiva, el análisis

cualitativo de los datos. *Educere*, 13 (), 55-66. Recuperado de  
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35614571007>

Meléndez, J. y Cañez, G. (2008) Cambios en la vida rural y en la cultura alimentaria campesina: San Pedro El Saucito, Sonora México. En Sandoval y Meléndez (coords.) *Cultura y Seguridad Alimentaria Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. (pp 195-229) .México D.F: Plaza y Valdés, S.A de C.V

Ministerio de Cultura (2012) Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la alimentación y las cocinas Tradicionales en Colombia. Recuperado de  
<http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Pol%C3%ADtica%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Documents/pol%C3%ADtica-julio%205%202013%20>

Ministerio de Cultura (2009) Compendio de políticas culturales. Recuperado de  
<http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/compendio-politicas-culturales/Paginas/default.aspx>

Montecino, S. (2004) Cocinas Mestizas de Chile “La Olla deleitosa”. Recuperado de  
<http://www.bligoo.com/media/users/0/47112/files/Cocinas%20mestizas%20de%20Chile%20-Sonia%20Montecinos-.pdf>

Ocampo, J (1997) *Identidad de Boyacá*, Secretaria de Educación de Boyacá, Cátedra de Boyacá. Tunja, Colombia: Jotamar Ltda.

Oseguera, D. (2008) En las fronteras de la inseguridad alimentaria: subjetividad en familias michoacanas. En Sandoval y Meléndez (coords.) *Cultura y Seguridad Alimentaria Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. (pp 195-229) .México D.F: Plaza y Valdés, S.A de C.V

Osorio, F., Jaramillo, O., y Orjuela, M. (2011) *Jóvenes rurales: Identidades y*



territorialidades contradictorias. Algunas reflexiones desde la realidad colombiana En Boletín del Observatorio javeriano de Juventud. Recuperado de [http://pujportal.javeriana.edu.co/portal/page/portal/Centro\\_Atico/pruebas2/boletin\\_ojj/recursos\\_ojj2/OJJ\\_Tema%20central\\_b1.pdf](http://pujportal.javeriana.edu.co/portal/page/portal/Centro_Atico/pruebas2/boletin_ojj/recursos_ojj2/OJJ_Tema%20central_b1.pdf)

Prats, L (1998) El concepto del Patrimonio Cultural. Política y Sociedad, 27, 63-67.

Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=154501>

Prats, L (2005) Concepto y gestión del patrimonio local *Cuadernos de antropología social* (21), 17-35. Recuperado 25 de enero de 2017, de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1850-275X2005000100002&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1850-275X2005000100002&lng=es&tlng=es).

Pérez Martínez, M; Pérez Correa, E. (2002). El sector rural en Colombia y su crisis actual. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, () Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11704803>

Rodríguez, P. (2004) Envejecimiento en el mundo rural: necesidades singulares, políticas específicas. En Boletín para el envejecimiento, perfiles y tendencias. IMSERSO. Madrid

Sandoval, S. Meléndez, J. (Coords). 2008. Cultura y seguridad alimentaria, enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales, México: Plaza y Valdés, S.A. de C.V.pp.1-304

Sevilla, E., y Pérez, M. (1976) Para una definición sociológica del campesinado.

*Agricultura y sociedad* 1, 15-39. Recuperado de

[http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf\\_ays/a001\\_01.pdf](http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a001_01.pdf)

Smith, S. (2011) El espejo patrimonial. ¿Ilusión narcisista o reflexiones múltiples?



Antípoda. *Revista de Antropología y Arqueología*, 12, 39-63. Recuperado de  
file:///D:/UserReedso/Downloads/-data-Revista\_No\_12-04\_Meridianos\_02.pdf

Toledo, V. (1992). La racionalidad ecológica de la producción campesina. En E. Sevilla-Guzmán, & M. González, *Ecología, campesinado e historia*. 197-218. Madrid: Las ediciones de la Piqueta.

Urrutia, J. (noviembre de 2009). Fiestas e identidades. En Fiestas y Rituales X encuentro para la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de países iberoamericanos, Lima, Perú, 2009

Vegas, J. (1995) La economía campesina pequeño productora y el proceso de diferenciación social. En Ciencias Sociales. 1(1),57-67 . Recuperado de  
[http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/inv\\_sociales/n1\\_1995/a04.pdf](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/inv_sociales/n1_1995/a04.pdf)

Villalta Pauca, Marco. (2009). Análisis de la Conversación: Una propuesta para el estudio de la interacción didáctica en sala de clase. *Estudios pedagógicos (Valdivia)*, 35(1), 221-238. <https://doi.org/10.4067/S0718-07052009000100013>

